



## Rindsuppe vom Göllitzhof Hochlandrind

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

2 Markknochen, 1 Fleischknochen  
und Suppenfleisch  
vom Göllitzhof Hochlandrind  
Karotten, Sellerie,  
Petersilienwurzel  
Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
etw. Liebstöckl und Petersilie  
Wacholderbeeren  
3 l Wasser  
Salz  
Öl

### Zubereitung

Suppenknochen und Fleisch blanchieren (in Wasser aufkochen, dann die Flüssigkeit abseihen, das verhindert, dass die Suppe trüb wird). Danach Fleisch, Knochen und das grob geschnittene Gemüse leicht anrösten. Zwiebel halbieren und auf der Schnittfläche anrösten. Mit Wasser aufgießen. Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Liebstöckl, Knoblauchzehe, Petersilie, Wacholderbeeren zugeben und nicht zugedeckt mindestens 1,5 Stunden leicht köcheln lassen. Suppe abseihen, abschmecken, alles in gewünschte Größe schneiden und anrichten.

Fertig ist die Rindsuppe!