



# Suppe mit Siedfleisch

*Vorspeisen*

**vorbereitung** 20 Min · **kochen** 2 h · **portionen** 4 Personen ·  
**schwierigkeitsgrad** Leicht · **quelle** KSW Rezepte Service

## ZUTATEN

100g Karotten  
.....  
1 Zwiebel  
.....  
100g Sellerie  
.....  
100g Lauch  
.....  
2l Wasser  
.....  
1.2kg Rindschulter  
.....  
1 TI Pfefferkörner  
.....  
1 Zweig frische oder 4  
getrocknete Lorbeerblätter  
.....  
1.5dl Rahm  
.....  
20g frischer Meerrettich  
.....  
Salz  
.....  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Karotten und Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Sellerie in 5 cm lange, fingerdicke, Lauch in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Fleisch mit kaltem Wasser abspülen. In einem grossen Topf Wasser aufkochen. Fleisch hineinlegen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Gemüse beifügen. Ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Gelegentlich Schaum und Trübstoffe abschöpfen.

Kurz vor dem Servieren Rahm steif schlagen. Meerrettich fein reiben und mit dem Rahm mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Suppe heben und dünn aufschneiden. Gemüse und Fleisch mit Meerrettichschaum anrichten. Suppe abschmecken und separat dazuservieren.

## INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

1 Portion enthält  
Kalorien: 650 kcal  
Eiweiss: 41 g,  
Fett: 52 g,  
Kohlenhydrate: 4 g