Rindsbouillon mit Suppenfleisch und Hackbällchen

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 35 min

Aktivzeit: 25 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

500 g	Siedfleisch vom Schweizer Rind (z.B. Schulterspitz)
200 g	Gehacktes vom Schweizer Rind
1	Zwiebel
2	Rüebli
150 g	Sellerie
	Salz
4	Pfefferkörner
100 g	Wirz
1 Bund	Schnittlauch
1	Eigelb
	Pfeffer aus der Mühle
	Paprikapulver, edelsüss

Nährwerte

1 Portion (ohne Brot) enthält ca.:

300	kcal
39 g	Eiweiss
13 g	Kohlenhydrate
5 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Der feine Unterschied: Tierhaltung.

Die Schweiz tut viel fürs Tierwohl. Wir haben freiwillige Programme wie BTS und RAUS für eine naturnahe Haltung und eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt, das unter anderem die Fütterung und den Medikamenteneinsatz regelt.

Zubereitung

1. Siedfleisch mit kaltem Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Schaum mit einer Kelle sorgfältig abschöpfen. Zwiebel halbieren, die Hälfte der Rüebli und zwei Drittel des Selleries grob schneiden. Mit Salz und Pfefferkörnern in die Flüssigkeit geben und bei milder Hitze ca. 2 Stunden garen, bis das Fleisch weich ist.

2. In der Zwischenzeit restliche Rüebli und Sellerie schälen, Wirz putzen und alles in feine Streifen schneiden.

3 Fleisch aus der Brühe nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Brühe durch ein feines Sieb in eine Pfanne geben und wieder erhitzen.

4 Schnittlauch fein schneiden und mit dem Eigelb und dem Rindsgehackten verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit einem Teelöffel kleine Kügelchen abstechen, in die heisse Brühe geben und 4–5 Minuten ziehen lassen.

5 Gemüsestreifen und Siedfleischstückchen zugeben, nochmals 3–4 Minuten ziehen lassen und servieren.

Dazu passt Brot.