

Gemüsesuppe mit Suppenfleisch

Zutaten für 4 Personen:

500 g Suppenfleisch

1 Packung (450 g) tiefgefrorenes Suppengemüse

Salz

Rinderbrühe

Petersilie

Zubereitung:

Suppenfleisch kurz abspülen und in einem großen Suppentopf mit ca 1,5 l Wasser und etwas Salz kochen. Das weiche Fleisch aus der Brühe nehmen und klein schneiden.

In der Zwischenzeit das Gemüse in der Brühe kochen. Das Fleisch wieder hineingeben und alles mit der Rinderbrühe abschmecken. Zum Schluss die Petersilie dazugeben.

Dazu passt kräftiges Bauernbrot.

Guten Appetit!

