

Rindfleischsuppe mit Rhönland-Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

500g Suppenfleisch

1 Bund Suppengrün (Karotten, Sellerie, Lauch)

ca. 1,5 l Wasser

250 g Rhönland-Suppennudeln

Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Das Suppenfleisch mit dem Suppengemüse und Wasser zum Kochen bringen und für gut 2 Stunden köcheln lassen.

Fleisch aus der Brühe nehmen, vom Knochen abtrennen und klein schneiden.

Die Nudeln in die Brühe geben und kochen, anschließend die Brühe mit den Gewürzen abschmecken und mit feingewiegter Petersilie servieren.

Guten Appetit!