

Omas Rezeptesammlung

Alt Dresdner Rindfleischtopf

Stichworte: Dresden, Fleisch, Rind, Sachsen, Suppe

300 g Markknochen vom Rind,
500 g Rinderbrust,
300 g Suppengemüse,

150 g Reis,
2 Liter Salzwasser, Petersilie
-(fein gehackt)

Die Knochen unter fließendem Wasser sauber abspülen und anschließend in Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Rinderbrust dazugeben und auf kleiner Flamme etwa 2 bis 2 1/2 Stunden köcheln lassen.

Den Schaum hin und wieder abschöpfen.

Etwa 30 Minuten vor Garende die Knochen herausnehmen und das klein geschnittene Suppengemüse dazugeben.

Nach weiteren 15 Minuten den Reis hineinstreuen.

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.