

Styria Beef Suppentopf

4 -6 Portionen:

1 Zwiebel
500 g Styria-Beef-Knochen und
ev. Fleischabschnitte (Parüren, Sehnen)
Circa 2 l Wasser
300 g Suppengemüse (Lauch, Karotten,
Gelbe Rüben, Petersilwurzel, Sellerie)

1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner
2-3 Petersilstängel
Circa 1 kg Styria Beef
(Schulterscherzl, Beinflisch,
Tafelspitz, o.ä.)



Zwiebel mit der Schale halbieren, im heißen Suppentopf an der Schnittfläche etwas bräunen.

Überbrühte Styria-Beefknochen (überbrühen, oder auch genannt „blanchieren“: kurz in heißes Wasser tauchen) und Fleischabschnitte dazugeben, mit kaltem Wasser aufgießen.

Geputztes Suppengemüse, Lorbeer, Pfefferkörner, Petersilstängel und etwas Salz zur Suppe geben, ca. ¾ Stunde ziehen lassen, Fett und Schaum abschöpfen.

Nun das Fleisch einlegen, bei 85 °C ca. 3-4 Stunden weich köcheln.

Achtung: Nicht wallend aufkochen lassen, die Suppe würde dadurch trüb werden! Kein Suppenpulver verwenden, das Fleisch könnte sich rot färben.

Nach dem Kochen das Fleisch sofort in kaltem Wasser abschrecken und aufschneiden. Die Scheiben oder Würfel vom Styria-Beef vor dem Servieren in der heißen, kräftig abgeschmeckten Suppe erwärmen, mit den klassischen Beilagen servieren.

Beilagenempfehlung für Styria Beef Scheiben: Geröstete Erdäpfeln, Spinat, Kürbis-, Fisolen-, Wurzelgemüse, Kohl- oder Kohlrabigemüse, Semmelkren, Apfelkren, Schnittlauchsauce, etc.

Beilagenempfehlung für Styria Beef Würfeln in der Suppe: Wurzelgemüse, Nudeln, Suppenstrudel, etc.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.