

Rindfleischtopf Dresdner Art mit Graupen

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Rindfleisch	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Graupen	1,25 kg	2,5 kg	3,25 kg
Kohlrabi, frisch	400 g	800 g	1,2 kg
Mohrrüben (Möhren,Wurzel)	150 g	300 g	450 g
Zwiebeln	100 g	200 g	300 g
Margarine (bessere)	300 g	600 g	900 g
Petersilie, frisch	30 g	60 g	90 g
Lorbeerblätter	13 Blätter	26 Blätter	40 Blätter
Rinderbrühe, gekörnt	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack

Zubereitung und Tips

Das rohe Rindfleisch in Würfel schneiden, in das kochende Wasser geben, die klare, gekörnte Rindfleischbrühe sowie die Lorbeerblätter hinzutun und ca. 25-35 Minuten kochen lassen. Die zwischenzeitlich in klarem Wasser gewaschenen Graupen dazugeben und weitere ca. 20 Minuten kochen lassen. Danach die gewürfelten/geschnittenen Kohlrabi und die Mohrrüben zugeben und 20 weitere Minuten kochen lassen.

Die kleingeschnittenen Zwiebeln zu der heißen Butter in einer Pfanne goldgelb braten. Die frische, gehackte Petersilie erst ganz zum Schluß auf die Suppe streuen (ohne zu verrühren) oder man gibt sie noch besser per 1/4 Teelöffel auf die ausgegebene Suppe in die Suppenterrine. In bestimmten Jahreszeiten ist frische Petersilie nur zu hohen Preisen, gelegentlich gar nicht zu bekommen. Dann weichen wir auf getrocknete Petersilie aus. Diese geben wir ca. 10 Minuten vor Suppenausgabe in den Kessel zur Suppe hinzu, damit Aroma entfalten kann.