

# Rindssuppe mit Fleischstrudel

## 1/3 Suppe

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen Vorspeisen und Salate    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Magret Gimpl

**Verfasst von:** Margret Gimpl

### Zutaten

1 BUND	Suppengemüse
400 G	Suppenfleisch
2	Rinderknochen
3	Lorbeerblätter
6	Wacholderbeeren
	Zwiebelschalen
1 TL	getrocknete Liebstöckel
	Wasser
	Salz
	Pfeffer
	Suppenwürze

### Zubereitung

1. Das Fleisch und die Knochen mit ca. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen.
2. Den Sud entsorgen und die Knochen und das Fleisch mit den restlichen Zutaten und 2,5 Liter Wasser erneut zustellen.
3. Die Suppe 2-5 Stunden leicht köcheln lassen!  

Je länger umso intensiver wird sie!
4. Am Ende der Kochzeit die Suppe abseihen und abschmecken.

### Info

Margret's Tipp an dieser Stelle: Verwendet das Fleisch für eure Fleischstrudelsuppe beim Bauern oder der Bäuerin eures Vertrauens!

# Rindssuppe mit Fleischstrudel

## 2/3 Fleischstrudel - Teig

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen Vorspeisen und Salate    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

300 G	Weizenmehl
130 G	lauwarmes Wasser
2 EL	Öl
1	Ei
1 PRISE	Salz
30 G	zerlassene Butter

**Verfasst von:** Margret Gimpl

### Zubereitung

1. Das in Wasser und Öl verquirlte Ei zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Kochlöffel gut vermengen.

Margret verwendet Weizenmehl glatt-Type 480

2. Kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und mit 1 Esslöffel Öl bepinselt und zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten rasten lassen.

# Rindssuppe mit Fleischstrudel

## 3/3 Fleischstrudel - Fülle

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen Vorspeisen und Salate    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Magret Gimpl

**Verfasst von:** Margret Gimpl

### Zutaten

300 G	Faschiertes
1-2 STUECK	fein gehackte Zwiebel
100 G	fein geriebene Erdäpfel
50 G	fein geriebene Karotten
60 G	geriebener Käse
1	Ei
1 EL	Senf scharf
1 TL	Majoran
1	MESSERSPITZE Paprikapulver scharf
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Zwiebeln sowie das Faschierte in 3 Esslöffel Öl oder 20 Gramm Butter kräftig anbraten-überkühlen lassen und die restlichen Zutaten untermischen.
2. Diese Masse etwa 15 Minuten durchziehen lassen und nochmal abschmecken.
3. Nun den Strudelteig mit bemehlten Händen auf einem gut bemehlten Geschirrtuch gleichmäßig „ausziehen“.
4. Das obere Drittel mit geschmolzener Butter bepinseln und den Rest des Teiges mit der Fülle belegen.
5. Mit Hilfe des Geschirrtuches den Strudel einrollen und auf ein beöltes Blech geben.
6. Mit Butter bepinseln und bei 180°Grad Celsius Heißluft etwa 30 Minuten backen.
7. Den fertigen Strudel aufschneiden und in der heißen Rindssuppe servieren.