

## Rezept

### Rindfleisch-Suppe (“Katervisionssuppe”)

600 g <a href="#">Rinderbrust (Brisket)</a> 1 Zwiebel 2 <a href="#">Lorbeerblätter</a> Salz, Pfeffer	in ca. 2 L kaltes Wasser geben, aufkochen und weiter gar kochen.  Dauer des Gar-Kochens im Schnellkochtopf: 45 Minuten, im normalen Topf geschätzt 1½ bis 2 Stunden.
---	--

200 g Hörnchen-Nudeln (oder ersatzweise Röhrennudeln wie auf den Fotos oben)	in Salzwasser kochen. Sie werden erst später (zum Schluß) in die Suppe getan.
--	---

Das gargekochte Fleisch aus der Brühe nehmen, Zwiebel und Lorbeerblätter rausnehmen und wegwerfen und die Brühe wie folgt weiterverarbeiten:

1,2 kg Tomaten 1 kleine <a href="#">Sellerieknolle</a> 1 <a href="#">Lauchstange</a> 1 Karotte 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen	Tomaten kleinwürfeln (siehe Foto unten “ <a href="#">Blick in die Küche</a> ”) und das sonstige Suppengemüse zerkleinern und 15 Minuten in der Brühe gar kochen.
--	--

1 TL <a href="#">gekörnte Brühe</a> ca. ½ Tube Tomatenmark	Noch dazugeben und abschmecken, ob evtl. noch Salz, gek. Brühe oder Tomatenmark fehlt.
---	--

Das gekochte Fleisch in Stücke schneiden und in der Suppe erhitzen. D.h. erst die evtl. vorhandene Fettschicht entfernen (siehe [Blick in die Küche](#)) dann das Fleisch schneiden - und zwar zunächst Scheiben, dann Würfel (siehe [Blick in die Küche](#)). Schließlich die vorgekochten Nudeln in der Suppe ebenfalls erhitzen.

(Nicht beides gleichzeitig erhitzen, da sonst die Nudeln zu weich werden.)

1 Bund <a href="#">krause Petersilie</a>	klein schneiden und am Ende zur Suppe geben.  Falls man die Suppe einige Zeit kaltstellt und erst später ißt, sollte die Petersilie erst nach dem neuerlichen Aufkochen dazu gegeben werden.
--	--