

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Schnitz eine Fränkische Gemüsesuppe

#### **Zutaten:**

500 g Suppenknochen vom Rind (vorzugsweise Beinscheiben)

400 g Kartoffeln

1 Lauch

1 Zwiebel

1 Stück Sellerie

2 Gelbe Rüben

1 Kolrabi

Prinzipiell geht alles Gemüse, was man im Garten findet außer Rettich.

1 Bund Petersilie

Majoran

Essig

Mehl oder Speisestärke

Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Wichtig für den Geschmack ist das Knochenmark, das bei Beinscheiben ausreichend vorhanden ist. Die Knochen in einem Topf mit Wasser legen, leicht salzen und dort ca. 2 Stunden köcheln lassen. Die Knochen entfernen und das übrige Fleisch klein schneiden. Jetzt das Gemüse ebenfalls klein schneiden und mit in den Topf geben. Einen Schuss Essig dazu und jetzt eine halbe Stunde leicht köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit die klein geschnittenen Kräuter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt das Mehl oder die Speisestärke mit einem Teil der Brühe anrühren und die Suppe damit andicken.

Eine Einbrenne ist nicht mehr notwendig, da die Gemüsesuppe durch die Rinderknochen bereits genügend Geschmack enthält.

Tipp: Ich habe noch Zitronengraß aus meinem Garten dazugegeben. So bekommt das Gericht einen mediterranen Geschmack.

Die Suppe geht auch vegetarisch. Dann eben mit Gemüsebrühe und Einbrenne.