

Fleischbrühe mit Tortellini

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

200 g Tortellini
1 große Zwiebel
1 große Möhre
1 Selleriestange
1/2 Hähnchen
400 g Rindfleisch
2 Lorbeerblätter
1 Bund Petersilie
2 Pfefferkörner
100 g Parmesan
Salz
Wasser

Die kräftige Fleischbrühe mit Tortellini-Einlage ist genau das Richtige, um dich an kalten Tagen aufzuwärmen. Obendrauf kommt noch frisch geriebener Parmesan, der dem Süsschen den letzten Schliff verleiht.

- 1 -

Petersilie waschen. Möhre und Zwiebel schälen und grob hacken. Selleriestange waschen und in Stücke schneiden.

- 2 -

Hähnchen, Rindfleisch, Zwiebel, Möhre, Sellerie, Lorbeerblätter, Petersilie, eine Prise Salz und Pfefferkörner in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, sodass die Zutaten bedeckt sind.

- 3 -

Brühe zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 2 Stunden köcheln lassen. Den entstandenen Schaum mit einer Kelle abschöpfen.

- 4 -

Brühe durch ein Sieb gießen, nach Bedarf mit Salz würzen und abkühlen lassen. Das Fett, das auf der Oberfläche schwimmt, abschöpfen.

- 5 -

Brühe erhitzen und Tortellini darin 5 Minuten garen. Parmesan reiben und vor dem Servieren über die Tortellini streuen.