.

Spargeleintopf mit Rindfleisch

Zutaten und Zubereitung

1 kg Suppenfleisch (Spann- oder Querrippe, Brust) Suppengemüse 1 kg Spargel 1 Möhre Pfeffer, Zucker und Salz 25 g gehackter Dill 4 Kartoffelklöße (halb und halb)

Das Fleisch abtupfen und mit grob geputztem Suppengemüse in kochendes Salzwasser geben. Möglichst im Schnellkochtopf garen. Das Fleisch aus der Brühe heben und diese durchseihen. Spargel in ca. 4 cm große Stücke schneiden und die Möhre stiften. Beides in die Brühe geben und 15 - 20 Minuten garen. Dann Pfeffer, Salz und Zucker hinzugeben. Den größten Teil des Dills kurz vor Ende der Garzeit zufügen. Die Kartoffelklöße separat garen. Zum Servieren das Rindfleisch in Scheiben schneiden und mit Klößen auf Tellern verteilen. Die Spargelsuppe zufügen und mit dem restlichen Dill bestreuen.