



**Rezept  
mit  
Fleisch  
vom  
Dexter  
Rind**

## **Dexter-Bouillon**

### **Zutaten (für 4 Personen):**

1 kg Dexter-Siedfleisch in Würfel geschnitten  
1.5 Liter Wasser  
ca. 3 - 4 Karotten grob geschnitten  
ca. 2 Stangen Lauch geschnitten  
Sellerie, Kohl, Schnittlauch und Gewürze nach Belieben

### **Zubereitung:**

Wasser mit Gewürzen (z. B. Gemüsebouillon) zum Kochen bringen.

Fleisch und Gemüse hinzufügen und ca. 1 – 1,5 h köcheln lassen.

Am besten nach 1 Stunde probieren, ob das Fleisch gar ist und die Suppe den gewünschten Pfiff hat.

### **Servieren:**

Die Suppe mit Fleisch auf einem Wärmer direkt mit der Pfanne auf den Tisch bringen und portionenweise in kleine Schalen schöpfen. Die Fleischwürfel und das Gemüse herausfischen und mit verschiedenen Saucen (wie zu Fondue-Chinoise) genießen.

Dazu passt hervorragend ein grüner Salat und frisches Brot.

Übrigens, da diese Suppe keine grossen Fettaugen aufweist, ist diese ein feiner Bestandteil dieses Menus, der einem auch nicht schwer aufliegt.

Gutes Gelingen sowie einen guten Appetit wünscht Ihnen

Petra Eggimann