

Kusis Fleischsuppe

800 g	Siedfleisch mager oder Rindsbraten
1 dl	Weisswein
1-2	Zwiebeln
1-2	Knoblizehen
1	Rüebli
1	Lauchstange
2	reife Tomaten (nach Belieben)
...	Salz
einige	Pfefferkörner
1-2	Lorbeerblätter
3-4	Nelken
...	Sojasauce

Genügend Wasser zum Kochen bringen und das abgespülte Fleisch 1-2 Minuten blanchieren. Danach das blanchierte Fleisch wieder abspülen.

Das Gemüse rüsten, waschen und grobhacken. Die Tomaten entkernen, aber nicht schälen.

Fleisch, Weisswein, Gemüse, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Nelken sowie 3 Liter Wasser in eine grosse Pfanne geben und aufkochen lassen. Dabei immer wieder den Schaum an der Oberfläche abschöpfen.

Die Pfanne für einen Moment vom Herd nehmen und die Herdplatte zurückschalten. Danach die Pfanne wieder auf die Platte stellen und die Suppe mindestens 2 Stunden köcheln lassen, dabei den Deckel etwas zur Seite schieben, damit die Suppe schön einkocht. Am Schluss sollte ca.1.5 Liter Suppe übrig bleiben.

Nach der halben Kochzeit die Suppe salzen (ich nehme meistens noch etwas Fleischbouillon-Paste) und mit der Sojasauce nach Gusto eindunkeln. **TIP:** Wer will, kann der Suppe noch 1-2 Messerspitzen Kurkuma (Gelbwurzpulver) beigegeben, um eine besonders schöne Farbe zu erhalten.

Die Suppe misamt Fleisch und Gemüse auskühlen lassen (am besten über Nacht).

Das Fleisch aus der Suppe nehmen, ebenso - mit einer Schaumkelle - das Gemüse. Danach die Suppe durch ein feines Sieb giessen. Puristen entfetten die Suppe dann noch anschliessend.

Die Suppe erwärmen und mit Salz - und nach Belieben etwas trockenem Sherry - abschmecken. Danach mit beliebigen Einlagen (Fleischbröckli, geröstetes Brot, Flädli, Gemüse-Julienne, Eierstich, Eierblumen, Schnittlauch) servieren.