

Das Geheimnis von saftigem Suppenfleisch

Um richtig gutes und saftiges Suppenfleisch zu bekommen, bitte immer zuerst das Wasser in einem großen Topf erhitzen.

Erst wenn der Siedepunkt erreicht ist, das Fleisch in den Topf geben
Dadurch schließen sich sofort die Fleischporen und das Fleisch bleibt schön saftig.

Anschließend die Temperatur auf 80 °C reduzieren und je nach Fleischmenge auf dem Herd belassen.

Faustregel:

pro Kilo Suppenfleisch benötigen Sie etwa 2 Stunden.

Zum Schluss das Ganze noch einmal 5 Minuten richtig kochen lassen.

Für eine kräftige Fleischbrühe machen Sie es bitte genau anders herum.
Geben Sie das Suppenfleisch gleich zu Anfang in den mit Wasser gefüllten Topf und bringen Sie das Ganze zum Kochen.

Auf diese Art und Weise schließen sich die Fleischporen nicht sofort und geben im Laufe des Garprozesses ihre Geschmackstoffe nach außen ab.

Für die Garzeit gilt ebenfalls wieder:

pro Kilo Suppenfleisch ca. 2 Stunden