Pot-au-feu

Zutaten
für 4 Personen

1 kg Rindfleisch ohne Knochen
1 kg Suppenknochen
2 Lorbeerblätter, 3 Pfefferkörner, ½ Tl Salz
1,5 l Fleischbrühe
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengemüse
1 Tomate2 El Butter
1Tl gerebelter Thymian

Zubereitung
Das Fleisch mit den Suppenknochen, den Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz sowie Fleischbrühe
in einem großen Topf zum Kochen bringen. Dann bei geringer Temperatur etwa 2 Stunden 30 Minuten köcheln.
Zwiebeln schälen und würfeln. Suppengemüse putzen, waschen und klein schneiden. Die Tomaten häuten, von Kernen und Stielansätzen befreien und klein schneiden.
Die Butter schmelzen und das Gemüse darin 5 Minuten andünsten. Aus der Pfanne nehmen und ca. ½ Stunde vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Mit Thymian würzen. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen, abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten. Das Gemüse dazulegen. Die Suppenknochen entfernen. Die Brühe auf Teller verteilen. Jeder nimmt sich selbst die gewünschte Menge an Fleisch- und Gemüseeinlage.