

Beinscheibe vom Rind (Suppenfleisch)



Zutaten

1 große Portion Beinscheibe (bzw. auch Suppenfleisch)
Salz

Zubereitung

Die Beinscheibe waschen und in einen Topf mit Salzwasser geben. Das ganze Aufkochen und in 2 Stunden bei kleiner Hitze fertig kochen.

Mit den unten angegebenen Beilagen anrichten.

Beilagen

Salzkartoffeln und Bohnengemüse