

Κρεατόσουπα με μοσχάρι, με πλούσιο αυγολέμονο και κριθαράκι. Αυτή η σούπα είναι τέλεια συντροφιά τις κρύες μέρες και νύχτες του χειμώνα. Τα αρώματα του σέλινου, το μαλακό κρεατάκι, το ζυμαρικό και το αυγολέμονο μας είναι που κάνουν αυτή τη σούπα τόσο χορταστική. Φτιάξτε την τέλεια κρεατόσουπα με μοσχάρι και δώστε την απάντηση στα κρύα του χειμώνα!

Τι θα χρειαστείτε

1 - 1,2 κιλό μοσχάρι ποντίκι ή οσοπούκο και ποντίκι

2 μικρά κρεμμύδια

3 μέτριες πατάτες

1 καρότο

5 κλωνάρια σέλινο

1/2 φλιτζάνι κριθαράκι

3 μέτρια αυγά

1 1/2 λεμόνι

3-4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Καλύπτουμε το κρέας με νερό και το βράζουμε-με τα κρεμμύδια μέχρι να μισομαλακώσει. Αν θέλουμε το ξαφρίζουμε, αλλά δεν είναι απαραίτητο καθώς θα μπει στο τέλος το αυγολέμονο και ο ζωμός δεν χρειάζεται να είναι διαυγής. Αυτό που βγάζει το κρέας δεν είναι ακαθαρσίες, είναι πρωτεΐνη και λίπος.-Στο νερό που βράζει μπορούμε να προσθέσουμε και 2 κόκαλα για έξτρα γεύση στο ζωμό.

Βράζουμε λοιπόν το κρέας-με κλειστό καπάκι σε μέτρια φωτιά-περίπου 45 λεπτά. Τότε προσθέτουμε το καρότο και τις πατάτες. Βάζουμε και το κριθαράκι. Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το ελαιόλαδο.- Προσθέτουμε χοντροκομμένο και το σέλινο. Βράζουμε ακόμα μισή ώρα περίπου, ή μέχρι να είναι μαλακό το κρέας.

Μόλις είναι έτοιμο σβήνουμε τη φωτιά και αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα. Αφήνουμε 1-2 λεπτά-το ζωμό να κρυώσει και ταυτόχρονα ετοιμάζουμε το αυγολέμονο. Χτυπάμε τα αυγά προσθέτοντας σταδιακά το λεμόνι. Προσθέτουμε σιγά-σιγά και 2-3 κουτάλες από το ζωμό της κατσαρόλας να εξομοιωθεί η θερμοκρασία και να "ψηθεί" το αυγό. Ρίχνουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα και αναδεύουμε ελαφρά. Έχουμε έτσι ένα πλούσιο αυγολέμονο που δεν θα κόψει ποτέ! Αν θέλετε τη σούπα σας πιο αραιή βάλτε 2 αυγά.

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!-

- 1 Καλύπτουμε το κρέας με νερό και το βράζουμε-με τα κρεμμύδια μέχρι να μισομαλακώσει.
- 2 Βράζουμε το κρέας με το κρεμμύδι με κλειστό καπάκι σε μέτρια φωτιά μέχρι να αρχίσει να μισομαλακώνει, περίπου 45 λεπτά.
- 3 Προσθέτουμε το καρότο και τις πατάτες.
- 4 Βάζουμε και το κριθαράκι.
- 5 Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το ελαιόλαδο.-
- 6 Προσθέτουμε χοντροκομμένο και το σέλινο.
- 7 Μόλις είναι έτοιμο, περίπου 30 λεπτά αργότερα,-σβήνουμε τη φωτιά και αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα. Αφήνουμε 1-2 λεπτά-το ζωμό να κρυώσει και ταυτόχρονα ετοιμάζουμε το αυγολέμονο.
- 8 Χτυπάμε τα αυγά προσθέτοντας σταδιακά το λεμόνι. Προσθέτουμε σιγά-σιγά και 2-3 κουτάλες από το ζωμό της κατσαρόλας να εξομοιωθεί η θερμοκρασία και να "ψηθεί" το αυγό.
- 9 Ρίχνουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα και αναδεύουμε ελαφρά. Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!-