



Rinderbrühe

2000 ml

500 g Rinderknochen
1000 g Rindfleisch
2 Zwiebeln
200 g Möhren
200 g Porree
200 g Sellerie
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 TL Pfefferkörner
1-2 Knoblauchzehen
1-2 Zweige Thymian
22 g Salz

Zwiebeln halbieren und Schnittflächen auf einer Herdplatte schwärzen, Nelken hineinstecken
Möhren, Porree und Sellerie grob zerkleinern

Alle Zutaten in einem Topf mit 2 ½ Liter Wasser aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. ca. 4 Stunden bei kleiner Hitze garen; die Brühe sollte möglichst nicht kochen. Den entstehenden Schaum sollte man entgegen allen anderslautenden Empfehlungen nicht abschöpfen! Es handelt sich dabei um Eiweiß, das dafür sorgt, dass die Brühe klar wird. Die fertige Brühe vorsichtig durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb geben. Abschmecken und mit passender Einlage servieren.

Kleines Glossar in Sachen Rinderbrühe:

Consommé (Kraftbrühe): Statt 1000 g Rindfleisch 1500g nehmen

Consommé double (doppelte Kraftbrühe): Statt 1000 g Rindfleisch 2000 g nehmen

Essenz: Consommé double kräftig einkochen

Klären: Brühe erkalten lassen; je Liter Brühe 2 Eiweiß mit 150 g Rinderhack, 100 g sehr fein gewürfelter Möhre und 100 g sehr fein geschnittenem Porree vermengen. In die kalte Brühe geben, langsam zum Kochen bringen, sobald die Suppe kocht die Herdplatte abschalten und alles 30 Min. ziehen lassen.