



Beeftea

ca. 10 Portionen

1000g Rinderbeinflfleisch, ausgelöst

30 g Salz

¼ TL gestoßener Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 Stängel Staudensellerie

100 g Lauch

1 Zweig Thymian

¼ TL gemahlene Muskatblüte

250 ml Weißwein

750 ml Wasser

- Fleisch in Würfel schneiden
- Knoblauch pellen und in Stücke schneiden
- Sellerie in Stücke schneiden
- Lauch in Ringe schneiden und waschen
- Thymianblättchen vom Zweig zupfen

Fleisch, Knoblauch, Sellerie und Lauch wolfen (mittlere Scheibe). In einer Schüssel mit den Gewürzen vermengen, die Masse in 3 gleiche Portionen teilen und in 3 750-ml-Weckgläser geben. Wein und Wasser in ein Litermaß füllen und je 1/3 davon in jedes Glas geben. Weckgläser verschließen und im Wecktopf bei 90° mindestens 2 Stunden sieden lassen.

Nach dem Herausnehmen kann man die Gläser abkühlen lassen und in den Vorrat stellen, um sie später wieder zu erhitzen und ihrer Verwendung zuzuführen. Oder man öffnet sie gleich, gießt den Beeftea durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb und serviert in Tassen (je Portion ca. 100 ml).

Als Einlage eignen sich ganz feine Streifen von rohem Rinderfilet oder blanchierte Möhren-Julienne.