

Consommé (klare Fleisch-Brühe vom Rind)

Für 6 Personen

200 g Knollensellerie	2 Möhren	1 Zwiebel
200 g Champignons	0,5 Bund Petersilie	500 g Rinderhack
2 El Tomatenmark	3 Eiweiß (Kl. M)	2 Handvoll Crushed Ice
Salz	2-3 l Grundbrühe	frisch geriebene Muskatnuss

Sellerie, Möhren, Zwiebel, Champignons und Petersilie putzen und fein schneiden (am besten mit der Küchenmaschine). Rinderhack, Tomatenmark, Gemüse, Eiweiße, Crushed Ice und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und gründlich mischen. Grundbrühe in einen Topf geben und die Klärmasse gründlich unterrühren. Brühe bei milder Hitze langsam aufkochen. Brühe immer wieder mit einem Teigschaber oder Holzlöffel am Topfboden entlang vorsichtig umrühren, damit die Fleischmischung nicht anbrennt. Beginnt die Brühe zu kochen, nicht mehr rühren. 1 bis 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Der 'Klärkuchen' ist jetzt an der Oberfläche. Ein feuchtes Mulltuch in ein Sieb legen. Tuch mit Muskat bestreuen. Consommé vorsichtig mit einer Kelle abschöpfen und durch das Mulltuch gießen. Mit Flädle und Gemüsejulienne anrichten.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010