

Consommé von Tafelspitz

Für 4 Portionen

1,5 kg Tafelspitz	500 g Sandknochen	2 Karotten
1 Stange Porree	1 halbe Knolle Sellerie	2 Lorbeerblätter
2 Nelken	1 Tl Pfefferkörner	1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer		

Fünf Liter Wasser im Topf erwärmen. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, Fleisch und Knochen hinein geben. Dann den oberen Schaum abschöpfen und grob geschnittenes Suppengemüse hinzugeben. Etwas Gemüse als Einlage zurückbehalten.

Das ganze drei Stunden leicht köcheln lassen, danach Fleisch und Knochen rausnehmen. Die Suppe weiter kochen, bis sie nach ca. 30 Minuten kraftvoll einreduziert ist.

Restliches Suppengemüse in feine Streifen schneiden, als Einlage am Ende dazugeben. Consommé mit den frische Gemüestreifen und einer Maultasche zusammen anrichten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014