

Rinder-Consommé mit Mark-Klößchen

Für 4 Personen:

400 g Rindermarkknochen	Salz, Pfeffer	Prise Muskat
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen
50 g Semmelbrösel	1 Ei	1,2 l Rinder-Consommé
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Knochen 2-3 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann das Mark mit einem spitzen Messer aus dem Knochen lösen und vorsichtig herausdrücken.

Das Mark in einer beschichteten Pfanne ohne Öl bei schwacher Hitze schmelzen lassen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel geben, um eventuell enthaltene Knochensplitter heraus zu sieben. Erkalten lassen und anschließend mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken.

Das halbe Brötchen in warmes Wasser legen. Sobald es vollgesogen ist, mit den Händen ausdrücken. Zusammen mit Semmelbröseln, feinen Zwiebelwürfeln und Ei unter die Markmasse rühren. 10 Minuten quellen lassen.

Kleine Klößchen formen und in siedendem Salzwasser (nicht kochend!) 8-10 Minuten ziehen lassen.

Rinder-Consommé erhitzen.

Die Klößchen vor dem Servieren in die heiße Rinder-Consommé geben.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüber streuen. Heiß servieren.

Profi-Tipp:

Es lohnt sich, direkt eine größere Menge Klöße herzustellen und diese portionsweise einzufrieren.

Björn Freitag am 19. Juni 2021