

# Klare Fleischbrühe

## Für 4 Portionen:

1 kg Rindermarkknochen	Salz	2 Karotten
2 Petersilienwurzeln	250 g Knollensellerie	2 Zwiebeln
1 Stange Porree	3 Stiele glatte Petersilie	0,5 TL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter	2 Gewurznelken	

Knochen in einem Topf in kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen, damit alle Stoffe, die die Suppe trüben könnten, entfernt werden.

Knochen aus dem Wasser nehmen, das Wasser wegschütten und den Topf säubern.

Knochen wieder zurück in den Topf geben. 3 l kaltes Wasser und 2 EL Salz dazugeben, alles aufkochen und die Brühe bei niedriger Hitze ohne Deckel 4 1/2 Stunden köcheln lassen. Nach 5 Minuten und auch immer zwischendurch das aufgestiegene, geronnene Eiweiß und das aufschwimmende Fett mit einer Schaumkelle abschöpfen, sodass eine klare Brühe entsteht. Eventuell während des Kochprozesses noch etwas Wasser angießen, damit die Knochen bedeckt bleiben. Karotten, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen. Karotten und Petersilienwurzeln quer halbieren und Sellerie in grobe Stücke schneiden. Wurzeln der Zwiebeln abschneiden und Zwiebeln samt Schale waagrecht halbieren. Porree längs halbieren, waschen und quer dritteln. Gemüse, Petersilie samt Stielen, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Nelken zu den Knochen in den Topf geben und darin mitköcheln lassen.

Nach 4 1/2 Stunden ein sauberes Küchenhandtuch in heißem Wasser ausspülen und auf ein Sieb legen. Brühe durch das Tuch in einen weiteren Topf passieren.

Steffen Henssler am 20. September 2024