

Beef Tea

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '200', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Die „Super Consommè“, etwas Besonderes, Ausgefallenes für den Gourmet, was schon fast in Vergessenheit geraten ist.

Zutaten

- 350g grob gewolfte Rindfleisch
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Möhre, fein geschnitten
- Etwas Staudensellerie, fein geschnitten
- Etwas Petersilienwurzel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ½ Lorbeerblatt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Dazu benötigt man praktischer Weise ein Weckglas.

Schritt3

Das grob gewolfte Rindfleisch (klassisch aus der Haxe) gibt man

Schritt4

mit dem Gemüse und den Gewürzen vermischt und mit Wasser bedeckt, für ca. 3 Stunden in ein Wasserbad in den auf 180° C vorgeheizten Backofen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Diesen klaren, optimal konzentrierten Fond, der geschmacklich nicht zu Toppen ist, passiert man durch ein Passiertuch und serviert ihn in "nahezu homöopathischer Menge" in kleinen Tassen.

Schritt7

Als Einlage gebe ich „kleines, ausgestochenes Gemüse“ wie Möhre und Sellerie dazu und etwas rohes Rinderfilet in dünnen Scheiben, das lediglich mit dem Beef Tea übergossen, angerichtet wird.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** beef, consommè, rind

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beef-tea/>