



Doppelte Rindfleisch Consommè klassisch

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Wie kocht man eine edle, „Rindfleisch Consommè“ professionell, für den besonderen Anlass?

Zutaten

- 1 l Rindfleischsuppe, herkömmlich gekocht
- 1 mittelgroße Möhre in dünnen Scheiben
- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch in dünnen Scheiben
- Etwas Staudensellerie, in dünnen Scheiben
- 2 - 3 Eiweiß
- 125 g grob gewolfte Rindfleisch, ev. Tatar
- Einige Eiswürfel
- Gewürze wie: 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner,
- 2 Nelken, etwas geriebene Muskatnuss, ev. 2 - 3 Scheiben frischen Knoblauch. (Geht auch ohne)

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Um eine wirklich professionelle, doppelte und "glockenklare Consommè" zu erhalten, ist dieser Aufwand des Klärens erforderlich. Für die ambitionierte Hausfrau ist Alles nicht so kompliziert und schnell gemacht

Schritt3

Vorgehensweise in folgenden Schritten

Schritt4

Der Ansatz / Klärprozess:

Schritt5

Das vorbereitete Gemüse mit dem Rindfleisch, dem Eiweiß, einigen Eiswürfeln und den Gewürzen mischen,

Schritt6

¼ l Liter Wasser, die vorbereitete Rindfleischbrühe und die Eiswürfel dazugeben, alles gut miteinander vermengen.

Schritt7

Langsam aufkochen und in der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren.

Schritt8

(Dort setzt sich das Eiweiß gerne ab und droht anzubrennen)

Schritt9

Hat die Suppe ca. 80 ° C erreicht, nicht mehr rühren, sondern langsam "aufstoßen" lassen.

Schritt10

Dabei setzt sich das Eiweiß, das Klärfleisch und das Gemüse oben ab und darunter erscheint die "glockenklare" Consommè.

Schritt11

Langsam ca. 35 - 40 Minuten weiter leise köcheln lassen, um Alles auch gut auszukochen. Danach durch ein Küchentuch laufen lassen, passieren.

Schritt12

Erneut aufkochen, abschäumen, ev. entfetten und nachschmecken.

Schritt13

Eine verdoppelte, „Bernsteinfarbene“ Consommè ist entstanden, schmackhaft und kräftig, die mit verschiedenen Einlagen eigentlich in jede Speisenfolge integrierbar ist

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** für den besonderen anlass, hausgemacht, klassisch, professionell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)297
- Fett (g)8
- KH (g)21
- Eiweiss (g)34
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/doppelte-rindfleisch-consomme-klassisch/>