



# Geeiste Tomatenconsommè mit Blattgold

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Die tolle Sommer Consommè, edel, mit Blattgold, sicherlich nicht für jeden Tag

## Zutaten

- Für den Ansatz:
- 1,5 l Rindfleischbrühe (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 250 g grob gewolfenes Rindergehacktes
- 1 Möhre, 1 Stange Frühlingslauch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 50 g Knollensellerie, einige Petersilienstengel
- 4 Eiweiß
- 1 kg vollreife Tomaten in groben Stücken
- 300 g getrocknete Tomaten in Stücken
- 200 ml trockener Weißwein
- 100 ml Wermut
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 frische Möhre
- 1 Stange Frühlingslauch
- 100 g Knollen oder Staudensellerie
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- ½ kleine Chilischote
- Etwas Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das frische Gemüse, Möhren, Frühlingslauch, Zwiebel und den Sellerie durch die grobe Scheibe des

Fleischwolfs drehen oder fein zerkleinern.

### **Schritt3**

Mit dem Knoblauch, der Chilischote, dem Eiweiß, Salz und Pfeffer sowie ca. 400 g Eiswürfel vermengen. Das Gehackte, die frischen Tomaten und die getrockneten Tomaten dazu geben.

### **Schritt4**

Mit der Fleischbrühe, dem Weißwein und dem Wermut aufgießen, vermengen.

### **Schritt5**

Bei mäßiger Hitze langsam „aufstoßen lassen“ und bis

### **Schritt6**

ca. 80 ° C gut auf dem Topfboden gut rühren.

### **Schritt7**

(Damit sich das Eiweiß nicht absetzt und anbrennt)

### **Schritt8**

Danach nicht mehr rühren, leise aufkochen lassen, ca 1-3 Stunde leise "ausköcheln" lassen.

### **Schritt9**

Danach durch ein Passier - oder Küchentuch laufen lassen, ev. etwas entfetten, nachschmecken, kalt stellen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Die gut durchgekühlte Suppe mit einem Schneebesen durchschlagen und mit einem Küchenpinsel kleine Blattgoldstücke unterheben.

### **Schritt12**

(Soll "gülden", wie Danziger Goldwasser aussehen)

### **Schritt13**

In gut gekühlte Teller oder Tassen portionieren, einen guten 1 Tl abgeschmeckte Crème fraiche in die Mitte setzen.

### **Schritt14**

Einige kleine Tomatenwürfel und Kerbelblättchen drum herum verteilen und schnell, möglichst kalt zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** blattgold, crème fraiche **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geeiste-tomatenconsomme-mit-blattgold/>