

# Rote Beete Consommè mit Meerrettich Sahne Haube

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Edel, nach „Alter Väter Sitte“ angesetzt, zu jeder Jahreszeit, heiß oder Kalt zu reichen

## Zutaten

- Für den Ansatz:
- 750 g Rindergoulasch (Ersatzweise Rinderhack)
- (Durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs gedreht), ebenfalls das folgende Gemüse)
- 350 g gekochte, geschälte rote Beete, 1 kleine, geputzte Stange Porree
- 70 g Knollensellerie, 100g frische Möhren, 2 mittelgroße Zwiebeln,
- 1 kleine Petersilienwurzel
- 6 Eiklar
- 1 Lorbeerblatt und 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner
- 4 - 5 Eiswürfel
- Etwas Sahnemeerrettich für die Haube

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das grob gewolfte Rindfleisch mit dem Gemüse und dem Eiweiß gut vermengen. 3 - 4 Eiswürfel und die Gewürze dazu geben und mit

### Schritt3

ca.2 l Wasser aufgießen.

#### **Schritt4**

Nunmehr alles leise aufkochen lassen, wobei in der Anfangsphase gut auf dem Topfboden gerührt werden muss.

#### **Schritt5**

(Denn dort setzt sich das Eiweiß gerne ab und brennt an)

#### **Schritt6**

Ab ca. 65 ° C - 70° C nicht mehr rühren, denn dann besteht die Gefahr, dass die Consommè nicht klar wird.

#### **Schritt7**

Alles ca. 1 - 1,5 Stunden bei schwacher Hitze, unter dem Siedepunkt „ausziehen lassen“ keinesfalls hell kochen lassen.

#### **Schritt8**

Danach die Brühe vorsichtig abgeschöpft und durch ein Küchentuch passiert.

#### **Schritt9**

Pikant mit etwas Balsamico nachschmecken, ev. entfetten und noch etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen..

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Diese Consommè kann man nach der Jahreszeit heiß, auch wie ein Suppen - Cappuccino oder Punch in einem Glas servieren.

#### **Schritt12**

Dazu eine herzhaft abgeschmeckten Meerrettich Sahne Haube obenauf geben.

#### **Schritt13**

Lässt sich auch im Sommer kalt, leicht geliert, in gekühlten Tassen zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Klare Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-beete-consomme-mit-meerrettich-sahne-haube/>