Consommé (Rinderkraftbrühe)

Materialanforderung für 10 Portionen (= 2 Liter Kraftbrühe)

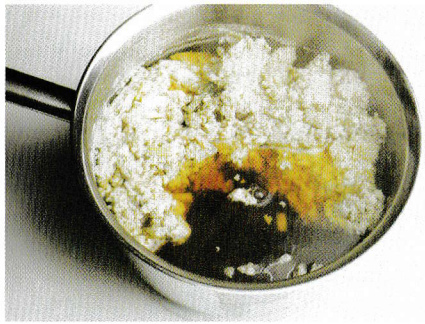
2,5 l	Fleisch- und Knochenbrühe	100 g	Lauch
500 g	Rinderwade	70 g	Knollensellerie
0,25 l	Wasser (Eiswürfel)	20 g	Petersilienwurzeln
3 Stck.	Eiweiß	*Gewürze:*	Salz, Muskat, Kerbel, Petersiliensträußchen
80 g	Karotten		

Arbeitsweise

① Hühnereiweiß mit kaltem Wasser (Eiswürfel) verrühren.
② Grob geschrotete Rinderwade mit Wurzelgemüsewürfel zugeben und vermengen.
③ Entfettete, kalte Fleisch- und Knochenbrühe (Bouillon) zugießen, gut verrühren.
④ Unter ständigem Rühren aufkochen.
⑤ 1 Stunde ziehen lassen, mehrmals entfetten.
⑥ Gewürze und Kräuter ins Passiertuch (Etamin) legen, Kraftbrühe passieren.
⑦ Nochmals aufkochen, entfetten und endgültig abschmecken.

Zutaten in einer Schüssel mit Wasser mischen.

Mischung in die kalte Brühe rühren.



Langsam unter Rühren erhitzen.

Nach ca. einer Stunde Ziehenlassen vorsichtig passieren.