

## Consommé

### Teil 1: Zubereitung der Bouillon für die Consommé

#### Zutaten: (für 4 Personen)

- 2.5 kg fleischige Rindsknochen (keine Röhrenknochen), vom Metzger zerkleinert
- 4.2 l Wasser
- 15 g Salz
- 500 g Suppengemüse (Lauch, Zwiebel, Sellerie, Rüebli) gerüstet und grob geschnitten
- 100 g Peterlistiele
- 100 g Tomaten
- Gewürzsäcklein (Lorbeer, Nelken, zerdrückte Pfefferkörner, Majoran und Thymian)
- weisser Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

Die Knochen kurz in kochendem Wasser blanchieren (in heissem Wasser überwallen) und dann mit kaltem Wasser abspülen.

Die blanchierten Knochen in kaltem Wasser aufsetzen und zum Siedepunkt bringen. Das Salz begeben und am Siedepunkt etwa 2 Stunden köcheln lassen. Ab und zu den Schaum abschöpfen.

Dann das Gemüse und das Gewürzsäcklein dazugeben und die Bouillon eine weitere Stunde köcheln lassen.

Die Bouillon dann sorgfältig durch ein Passiertuch passieren und mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Bouillon vollständig auskühlen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

## Teil 2: Klären der Bouillon

- 2.5 l kalte Bouillon
- 450 g mageres Kuhfleisch, vom Metzger grob gehackt
- 3 – 4 Eiswürfel
- 120 g Rüebli, geschält und fein gewürfelt
- 70 g Knollensellerie, geschält und fein gewürfelt
- 80 g grüne Blätter vom Lauch, gerüstet und klein geschnitten
- 100 g Tomaten, gewürfelt
- 1 Eiweiss
- 150 g Zwiebeln geschält und halbiert
- 2 Lorbeerblätter
- ca. 9 weisse Pfefferkörner
- Salz
- nach Belieben 2 bis 3 Tropfen dunkle Sojasauce zum Korrigieren der Farbe

### Zubereitung:

Die Zwiebeln halbieren und in einer schweren Eisenpfanne ohne Fett anrösten, bis die Schnittflächen schwarz sind.

Gehacktes Kuhfleisch, Eiswürfel, Rüebli, Knollensellerie, Lauch, Tomaten und Eiweiss zusammen in eine Schüssel geben und gut mischen. Die Masse (Klarifikation / Klärmasse) eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Bouillon entfetten (das Fett schwimmt oben auf der kalten Bouillon auf und kann von Hand oder mit einem Sieb ganz einfach entfernt werden).

Die kalte Klärmasse, die angerösteten Zwiebelhälften, die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner in die kalte Bouillon geben und unter vorsichtigem Rühren mit einer Bratschaufel zum Siedepunkt bringen.

Nach dem Aufkochen nicht mehr rühren und eine Stunde lang leicht sieden lassen. Ab und zu den Schaum abschöpfen.

Schöpflöffelweise vorsichtig durch ein Passiertuch in eine zweite Pfanne passieren. Mit Salz abschmecken und allenfalls noch vorhandene Fettaggen mit etwas Haushaltspapier auftupfen.

Ist die Consommé zu hell, kann man die Farbe mit 2 oder 3 Tropfen dunkler Sojasauce noch etwas korrigieren.

Quelle: Rezeptbuch der Küche, Pauli Fachbuchverlag