Diener

Die Küche

Consommé

https://www.diener.cc/rezepte/consomme/

- 3 l fertige Rindsuppe entfettet
- ca. 500 g Rinderhaxe (Beinfleisch) grob faschiert
- Wurzelgemüse grob geschnitten
- etwas Geflügelklein
- 5 Eiklar
- 500 g Eis
- Lorber, Pfefferkörner, Salz

Rinderfaschiertes, Gemüse, halb geschlagenes Eiweiß, Eis und Gewürze gut mit einander verrühren. Die Masse in die kalte Rindsuppe geben und über Nacht kalt stellen. Geflügelknochen trocken rösten und bevor man die Consomme aufstellt noch ins Klärfleisch geben. Unter ständigem Rühren vorsichtig zum Sieden bringen, mehrfach am Topfboden rühren damit nichts anbrennt.

Wenn der Klärkuchen nach oben kommt nicht mehr rühren, nur mehr ziehen lasen (ca.3h.) neben bei evtl. abfetten. Die Suppe soll auf keinen Fall kochen!
Die Consomme vorsichtig durch ein Passiertuch abseihen. Nun sollte man eine klare, bernsteinfarbene Suppe haben, noch mit Salz abschmecken.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc