

Consomé - Fleischbrühe

Zutaten:

Suppenfleisch

Möhren

Sellerie

Lauch

Ganze, braune Zwiebeln

Salz

Das Fleisch wird in einen Topf gegeben und mit heißem Wasser übergossen und dieses Wasser wird sofort wieder abgeschüttet. Diesen Vorgang wiederholen. Danach das Fleisch einmal mit kaltem Wasser aufgießen – ebenfalls abgießen. Damit wird das Oberflächeneiweiß, welches die Suppe trüb macht –entfernt.

Das Fleisch nun mit kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Gemüse groß geschnitten zugeben, die Zwiebeln ganz zugeben (gibt der Brühe eine leicht bräunliche Farbe). Das restliche Eiweiß während dem Kochen auf dem Wasser abschöpfen – bis kein weiterer Schaum mehr austritt.

Die Hitze nun wird soweit reduziert, dass die Suppe nur noch leicht siedet – für insgesamt 4 Stunden. Den Topf vom Herd nehmen, schräg stellen und auskühlen lassen. Am nächsten Tag wird die Suppe wieder für 4 Stunden bei mittlerer Temperatur aufgesetzt – dann ist sie fertig.

Wichtig – während des ganzen Prozesses nicht umrühren!!!

