

Kraftbrühe mit Sherry und Mark

Kraftbrühe mit Sherry und Mark

Zutaten für 10 Portionen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [18.01.2017](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Für 10 Portionen:

Zutaten für 2 Liter Kraftbrühe

2.5 Liter Bouillon (frisch gemacht),
400 g gehacktes Rindsfleisch (mager),
1.5 dl Wasser,
je 50 g Karotten/Sellerie/Lauch in *Matignon geschnitten,
1 Zwiebel geschält.
50 g Tomaten (in Würfel),
60 g Eiweiss. 1 Lorbeerblatt, zerdrückte weisse Pfefferkörner in ein Gewürzsäckli oder Teeei, Salz.

Zubereitung:

Zwiebel halbieren und in eine Lyonerpfanne geben, die Schnittfläche unten, ohne Fettstoff rösten, fast schwarz, dient zur Färbung der Consommé.

Klarifikation:

Fleisch mit dem Eiweiss/Gemüse/Tomaten/Wasser vermischen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.
Die Klarifikation in die kalte fettfreie Bouillon geben, Zwiebel dazu.
Unter vorsichtigem Rühren, (mit einer flachen Bratschaufel) langsam zum Siedepunkt bringen.
Nach dem Aufkochen nicht mehr rühren.
Gewürzsäckli/Salz begeben und ca. eine Stunde unter öfteren Abschäumen und entfetten sieden lassen.
Vorsichtig durch ein Passiertuch/Verbandgaze passieren.
Mit Küchenpapier restlos entfetten/abschmecken.

Servieren:

In einer vorgewärmten Suppentasse den Sherry (leicht warm),
mit der heissen Consomme aufgiessen. Mark aus dem Markknochen lösen,
in feine Scheiben schneiden, in etwas heisse Consomme geben, ziehen lassen und die heisse Consomme geben.