



Rezepte

Vorspeise

mit Küchenchef
Harald Becker

Deutsches
Rotes
Kreuz

Vorspeise

Rinderkraftbrühe „Royal“

Zutaten für 6 - 8 Personen:

1 kg	Rinderknochen
750 g	Rinderkochfleisch (Brust, Wade)
1 Bund	Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch)
2 St	Zwiebeln
1 St	Nelke, Lorbeerblatt
1 1/2 l	Wasser, Salz

Zum Klären:

300 g	Rinder-Klärfleisch durch eine grobe Scheibe vom Fleischwolf
2 St	Eiweiß
1 St	Möhre

Zubereitung

Rinderknochen in kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen und abgießen (blanchieren). Knochen kalt abspülen. Abgewaschenes Fleisch und blanchierte Knochen in kaltem, gesalzenem Wasser langsam zum Kochen bringen. Entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Hitze zurückdrehen, Brühe die nur sachte siedet, wird klarer und kräftiger.

Suppengemüse waschen und putzen. Möhre und Sellerie nur einmal halbieren. Lauch, Petersilienstengel und Selleriegrün mit Zwirn zu einem Bündel zusammenbinden.

Ungeschälte Zwiebel halbieren, die Schnittseiten in einer Pfanne scharf braten. Sie können fast schwarz werden, natürlich nicht verbrennen lassen. Röstfläche und Zwiebelschale geben der Brühe eine goldene Farbe und Geschmack. Lorbeerblatt mit der Nelke auf der Zwiebel feststecken. Nach einer Stunde Siedezeit gespickte Zwiebeln und Suppengemüse in die Brühe geben, sachte köcheln bis das Fleisch weich ist.

Zum Klären muss die Brühe vollständig erkaltet sein. Man verwendet kein hochwertiges Fleisch, reines Rinderhack mit einem geringen Fettanteil ist gut geeignet. Es wird mit kleingewürfelten Möhren und dem Eiweiß in einem großen Topf vermengt. Die kalte Brühe wird durch ein Haarsieb darüber gegossen, alles wird gut verrührt.

Das Entscheidende: Bei mäßiger Hitze und öfterem Umrühren wird das Gemisch zum Kochen gebracht. Nach dem Aufkochen Hitze zurückdrehen und weitere 40 Minuten sehr sachte sieden lassen. Jetzt nicht mehr umrühren.

Küchensieb mit einem Passiertuch auslegen, Brühe vorsichtig durchgießen.