

4 Pax

Consomme ca. 1l

Zutaten

1 l	Bouillon
3	Eiweiß
200 g	Eiswürfel
250 g	fettfreies Rinderfaschiertes
Je 50 g	Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie, Lauchgrün
1	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
5	Wacholderbeeren
1 EL	Tomatenmark

Weiteres:

Salz
Muskatnuss

Arbeitsbeschreibung

1. Klärfleisch: Faschiertes Rindfleisch mit fein gehackten Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Lauch vermengen. Alle restlichen Gewürze, die Eiswürfel und das Eiweiß dazugeben, durchrühren und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Fertigstellen: Klärfleisch in einen Suppentopf geben, mit Bouillon aufgießen und mit Schaber durchrühren. Auf den Herd stellen, einschalten und bis zur mittleren Hitze immer wieder mit einem Schaber vom Boden rühren. Ab mittlerer Hitze den Schaber herausnehmen und langsam leicht wallend ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.
3. Wegstellen und 1 Stunde überkühlen lassen. Mit Etamin passieren und eventuell etwas salzen.