

## Weihnachtliche Vorspeise: Consommé double mit Eierstich

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

5,5  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Personen

#### Für die Brühe

600 g Rinderknochen (keine Markknochen)  
800 g Rindersuppenfleisch  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
8 weiße Pfefferkörner  
2 Möhren  
150 g Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
1 Zwiebel  
700 g Rindfleisch (Hesse bzw. Wade)  
1 Eiweiß  
7,5 l Wasser

#### Für den Eierstich

2 Eier  
6 Esslöffel Milch  
10 g Butter  
Salz, Pfeffer und Muskat

- 1 -

In einem großen Topf ca. 3,5 Liter Wasser aufkochen. Knochen hinzufügen und aufkochen lassen. Wasser durch

ein Sieb abseihen. Knochen mit kaltem Wasser abspülen und erneut in einem Topf mit 4-5 Liter Wasser aufsetzen und aufkochen. Ca. 3 Stunden bei geringer Hitze siedend lassen.

- 2 -

Rindersuppenfleisch, Lorbeerblatt, Nelke und Pfefferkörner dazugeben und nochmal 1 Stunde köcheln lassen.

- 3 -

Möhren und Sellerie schälen. Lauch putzen, längs aufschneiden und unter fließendem Wasser abspülen. Hälfte des Gemüse grob zerkleinern. Zwiebel waschen und quer halbieren. Zwiebelschnittflächen in einer Pfanne bei starker Hitze dunkelbraun rösten. Grob geschnittenes Gemüse und Zwiebelhälften zur Suppe geben und 1 Stunde köcheln lassen.

- 4 -

Gemüse, Fleisch und Knochen mit einer Schaumkelle herausschöpfen. Suppenfleisch klein schneiden und beiseite stellen. Brühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf füllen. Kurz aufkochen, vollständig abkühlen lassen.

- 5 -

Übriges Gemüse und Rinderhese grob zerkleinern, durch den Fleischwolf drehen (grobe Scheibe). Masse mit Eiweiß vermischen und zu der Brühe geben.

- 6 -

Brühe bei geringer bis mittlerer Hitze langsam aufkochen lassen, vorsichtig umrühren. Die Fleischmasse - das sogenannte Klärfleisch - bindet dabei nach und nach Trübstoffe. Sobald die Brühe heißer wird und das

## Weihnachtliche Vorspeise: Consommé double mit Eierstich

Klärfleisch zu stocken beginnt, nicht mehr rühren.

- 7 -

Langsam aufkochen lassen, dann den Herd abschalten und die Consommé ca. 15 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel Klärfleisch abschöpfen.

- 8 -

Ein feines Sieb mit einem Passiertuch über einen Topf hängen. Consommé vorsichtig in das Sieb schöpfen und langsam durch das Tuch laufen lassen. Verbliebenes Klärfleisch im Topf nicht umrühren und Rückstände im Sieb nicht ausdrücken - so wird die Consommé nicht trüb.

- 9 -

Für den Eierstich Eier mit Milch verquirlen und mit Salz und Muskat würzen. Eine kleine Schüssel mit Butter auspinseln und Eimasse einfüllen.

- 10 -

Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und Schüssel mit Ei hinein stellen. Mit einem Deckel abdecken und erhitzen, bis es leicht siedet, aber nicht kocht. Zwischendurch prüfen, ob die Eier stocken. Sollte der Eierstich beim Erhitzen Blasen werden, Temperatur reduzieren. Eimasse 15-20 Minuten stocken lassen. Vorsichtig in kleine Würfel schneiden.

- 11 -

Consommé double auf Suppenteller verteilen und mit Eierstich und Suppenfleisch servieren.