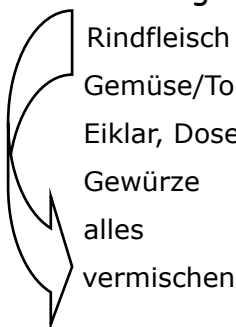


Tomatenkraftbrühe

Zutaten für ca. 2 Liter:

2 l	Bouillon	Klärmasse:
Salz, Muskat, Prise Zucker		500 g grobes Hackfleisch (Rind)
Pfefferkörner, Piment		1-2 Tomaten
Rosmarin, Thymian		400 g geschälte Tomaten (Dose)
Knoblauch		1 Ei Tomatenmark
		1-2 Eiklar
		je 100 g Karotten, Sellerie, Lauch

Zubereitung der Klärmasse



Rindfleisch
Gemüse/Tomaten zerkleinern (1-2 cm)
Eiklar, Dosentomaten, Tomatenmark
Gewürze
alles
vermischen



Die Oberfläche wird größer, Aroma-, Geschmackstoffe werden frei, Fleisch- und Gemüsefasern quellen auf.

Ansetzen der Kraftbrühe

1. **Kalte und fettfreie Bouillon** mit der Klärmasse vermischen.



Einkochendes Fett trübt die Brühe, das Eiweiß (Protein) löst und verteilt sich.

2. Ansatz ohne Deckel erhitzen und öfters umrühren. Sobald sich die Klärmasse verfestigt hat



Das Eiweiß (Protein) gerinnt und klärt! Das Absetzen von wird verhindert, das Anbrennen vermieden.

(graue, weiche, zusammenhängende Schicht), das Rühren einstellen.

3. Brühe aufkochen und etwa 1 Stunde bei niedriger Temperatur nur noch siedend/ziehen lassen.



Die Flüssigkeit nimmt Aromastoffe auf.

4. Kraftbrühe mit einer Schöpfkelle durch ein Sieb (mit Passiertuch) in ein Gefäß ablaufen lassen.
Reste nicht ausdrücken.

5. Kraftbrühe erhitzen und abschmecken.

Eiweiß (Protein) gerinnt und bindet die Trübstoffe, steigt nach oben und klärt die Brühe!