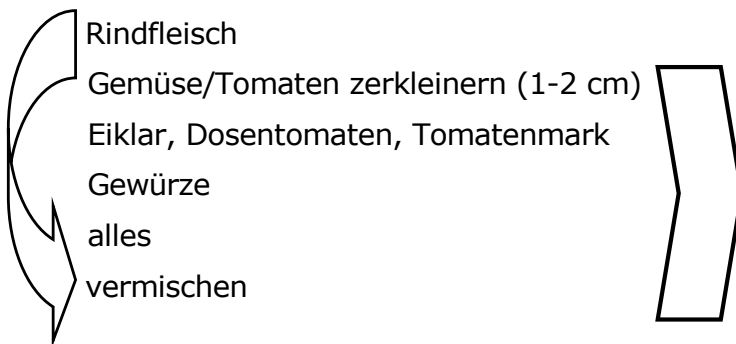


Tomatenkraftbrühe

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



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

Ansetzen der Kraftbrühe

- Kalte und fettfreie Bouillon** mit der Klärmasse vermischen.  Einkochendes Fett trübt die Brühe, das Eiweiß (Protein) löst und verteilt sich.
- Ansatz ohne Deckel erhitzen und öfters umrühren. Sobald sich die Klärmasse verfestigt hat (**graue, weiche, zusammenhängende Schicht**), das Rühren einstellen.  Das Eiweiß (Protein) gerinnt und klärt! Das Absetzen von wird verhindert, das Anbrennen vermieden.
- Brühe aufkochen und etwa 1 Stunde bei niedriger Temperatur nur noch siedeln/ziehen lassen.  Die Flüssigkeit nimmt Aromastoffe auf.
- Kraftbrühe mit einer Schöpfkelle durch ein Sieb (mit Passiertuch) in ein Gefäß ablaufen lassen. **Reste nicht ausdrücken.**
- Kraftbrühe erhitzen und abschmecken.

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