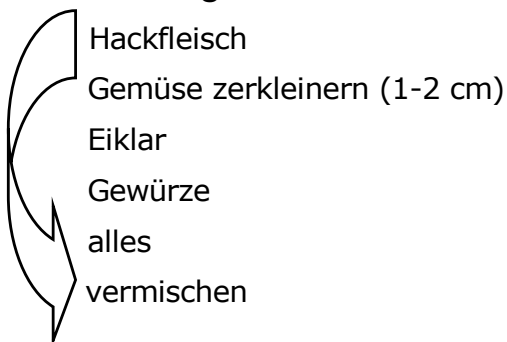


Kraftbrühe Consommé

Zutaten für ca. 2 Liter:

2,5 l Bouillon	Klärmasse
Salz	500g grobes Hackfleisch/Rind
Muskat	1-2 Eiklar
Pfefferkörner	1 Karotte
Lorbeer	100 g Knollensellerie
Piment	100 g Lauch
Nelke	

Zubereitung der Klärmasse



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



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

3. Brühe aufkochen und etwa 1 bis 2 Stunden 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!