



Auszug von Steinchampignons

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine „Spitzen-Consommè“ für den besonderen Anlass. Aus meinem „Nähkästchen“ und nach „Alter Väter Sitte“ geklärt, etwas für den besonderen Anlass. Vielleicht etwas aufwendig, aber das Ergebnis kann sich schmecken lassen.

Zutaten

- 1,5 l Rinderkraftbrühe
- (Als Basis für den Kläransatz, selbst gekocht oder als Convenience Produkt aus Ihrem Supermarkt)
- 200g gewolfte Rindfleisch / Tatarfleisch
- 3-4 Eiweiß
- 250g frische Steinchampignons
- 1 Stange Frühlingslauch
- 1 Möhre
- 100g Sellerie
- 1 Zwiebel
- Einige gestoßenen Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt und etwas getrocknete Chilischote
- Ev. 1 Knoblauchzehe
- 4-5 Eiswürfel
- Etwas Pilzpulver
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Um eine wirklich professionelle, doppelte und "glockenklare Consommè" nach „alter Väter Sitte“ zu erhalten, ist der Aufwand des Klärens erforderlich.

Schritt3

Aber, Sie werden sehen, für die ambitionierte Hausfrau ist Alles nicht so kompliziert und relativ schnell gemacht.

Schritt4

Das Ergebnis ist einfach nicht zu Toppen!

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Das Suppengemüse, die Zwiebel und die Steinchampignons putzen, und fein schneiden, zur Rinderkraftbrühe und dem Klärfleisch geben.

Schritt7

Das Eiweiß und die Gewürz: Gestoßene Pfefferkörner, Chili,

Schritt8

1 Lorbeerblatt, sowie die Eiswürfel hinzufügen.

Schritt9

Alles gut mit einem 1/2 l Wasser und den Eiswürfeln vermischen und langsam aufkochen.

Schritt10

Achtung:

Schritt11

In der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren, denn dort setzt sich das Eiweiß gerne ab und droht anzubrennen.

Schritt12

Hat die Suppe ca. 80° C erreicht, nicht mehr rühren, sondern langsam "aufstoßen" lassen.

Schritt13

Dabei setzt sich das Eiweiß - Klärfleisch und das Gemüse oben ab, bindet die Trübstoffe und darunter erscheint die "glockenklare" Suppe.

Schritt14

Langsam ca. 20-30 Minuten weiter leise köcheln lassen, um Alles gut aus zu kochen und etwas zu reduzieren.

Schritt15

Die Suppe danach durch ein Küchentuch laufen lassen, passieren. Erneut aufkochen, und nachschmecken.

Schritt16

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die servierfertige, doppelte Champignonkraftbrühe mit einem Küchenkrepp entfetten und mit gebratenen frischen Champignon -Scheiben, feinen Lauchstreifen oder Pilzklößchen und "Mini Blätterteig Croissants" oder auch Käsestangen servieren.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** für den besonderen anlass, hausgemacht, rindfleisch, Steinchampignons, Suppe, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auszug-von-steinchampignons/>