



# Beef Tea

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '200', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Die „Super Consommè“, etwas Besonderes, Ausgefallenes für den Gourmet, was schon fast in Vergessenheit geraten ist.

## Zutaten

- 350g grob gewolfes Rindfleisch
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Möhre, fein geschnitten
- Etwas Staudensellerie, fein geschnitten
- Etwas Petersilienwurzel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ½ Lorbeerblatt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Dazu benötigt man praktischer Weise ein Weckglas.

### Schritt3

Das grob gewolfes Rindfleisch (klassisch aus der Haxe) gibt man

### Schritt4

mit dem Gemüse und den Gewürzen vermischt und mit Wasser bedeckt, für ca. 3 Stunden in ein Wasserbad in den auf 180° C vorgeheizten Backofen.

## **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt6**

Diesen klaren, optimal konzentrierten Fond, der geschmacklich nicht zu Toppen ist, passiert man durch ein Passiertuch und serviert ihn in "nahezu homöopathischer Menge" in kleinen Tassen.

## **Schritt7**

Als Einlage gebe ich „kleines, ausgestochenes Gemüse“ wie Möhre und Sellerie dazu und etwas rohes Rinderfilet in dünnen Scheiben, das lediglich mit dem Beef Tea übergossen, angerichtet wird.

**Rezeptart:** Klare Suppen **Tags:** beef, consommè, rind

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beef-tea/>