

# Consommè von Steinchampignons mit Ricotta Nocken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Die klassische Pilzconsommè, passt in viele Speisefolgen

## Zutaten

- 1 l klare Rinderkraftbrühe, als Basis für den Kläransatz
- (selbst gekocht oder Convenience Produkt)
- 100 g gewolfte Rindfleisch, z.B. Tatarfleisch
- 200 g frische Steinchampignons
- (sind aromatischer wie die weißen Champignons)
- Zu gleichen Teilen: 1 Möhre, 1 Stange Frühlingslauch, etwas Staudensellerie, in dünnen Scheiben
- 2 Eiweiß
- Einige Eiswürfel
- Gewürze
- Für die Nocken:
- 50g Ricotta (geht auch ersatzweise mit Bio Quark)
- 10g Butter
- 15g Mehl
- 1 Eigelb
- 1-2 El Milch
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Vorbemerkung:

### **Schritt3**

Um eine wirklich professionelle, doppelte und "glockenklare Consommè" nach alter "Väter Sitte" zu erhalten, ist dieser Aufwand des Klärens erforderlich. Aber, Sie werden sehen, für die ambitionierte Hausfrau ist. Alles nicht so kompliziert und schnell gemacht.

### **Schritt4**

Der Ansatz / Klärprozess:

### **Schritt5**

Das Suppengemüse und die Steinchampignons putzen, waschen und fein schneiden, zum Klärfleisch / Rindfleisch geben.

### **Schritt6**

Das Eiweiß und die Gewürze, (gestoßene Pfefferkörner und

### **Schritt7**

1 Lorbeerblatt, sowie die Eiswürfel hinzufügen).

### **Schritt8**

Alles mit etwas Wasser und der Rinderkraftbrühe mischen und langsam aufkochen.

### **Schritt9**

In der Anfangsphase gut auf dem Topfboden rühren, denn dort setzt sich das Eiweiß ab und droht anzubrennen. Hat die Suppe ca. 80° C erreicht, nicht mehr rühren, sondern langsam "aufstoßen" lassen. Dabei setzt sich das Eiweiß, das Klärfleisch und das Gemüse oben ab und darunter erscheint die "glockenklare" Suppe.

### **Schritt10**

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

### **Schritt11**

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

### **Schritt12**

Die Ricotta Nocken:

### **Schritt13**

Die Butter auslassen und das Mehl dazu geben.

#### **Schritt14**

Gut „ausschwitzen“, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit der Milch aufgießen; aufkochen lassen.

#### **Schritt15**

Aus dem Topf, in eine ausreichend große Schüssel umfüllen, etwas erkalten lassen.

#### **Schritt16**

Mit den Knethaken des Küchenmixers zunächst das Ei darunter arbeiten, zuletzt den Ricotta dazu geben.

#### **Schritt17**

Die Masse nunmehr etwas ausruhen lassen und mit zwei Teelöffeln die ovale Nocken formen.

#### **Schritt18**

In siedendes Salzwasser geben und 4 - 6 min. leise ziehen lassen bis die Nocken oben schwimmen.

#### **Schritt19**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt20**

Für die Einlage, einige schöne Champignonscheiben in der Suppe garen und mit den Kößchen in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern servieren.

#### **Schritt21**

Gern reiche ich dazu warme Mini Croissants, Käsegebäck oder krosses Meterbrot.

**Rezeptart:** Klare Suppen **Tags:** weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/consomme-von-steinchampignons-mit-ricotta-nocken/>