



Doppelte Steinpilzkraftbrühe

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Nach guter, alter „Väter Sitte“ edel, professionell gekocht

Zutaten

- 1,5 l Rinderkraftbrühe
- (als Basis für den Kläransatz, selbst gekocht oder als Convenience Produkt)
- 200 g gewolfes Rindfleisch oder Tatarfleisch
- 4 Eiweiß
- 250 g frische Steinpize
- Etwas Steinpilzpulver oder getrocknete Steinpilze
- 1 Stange Frühlingslauch in groben Ringen
- 1 Möhre in groben Scheiben
- 100 g Sellerie in groben Blättern
- Einige gedrückte Pfefferkörner, Wacholderbeeren , Lorbeerblatt und eine getrocknete Chilischote
- 4 - 5 Eiswürfel
- 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 schnell gemacht. Das Ergebnis ist einfach nicht zu Toppen.

Schritt4

Der Klärprozess:

Schritt5

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

Schritt6

Das Eiweiß und die Gewürze, (gestoßene Wacholderbeeren Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt) sowie die Eiswürfel hinzufügen.

Schritt7

Gern gebe ich zum Ganzen etwas Steinpilzpulver oder zerkrümelte, getrocknete Steinpilze zur Geschmacksverstärkung dazu)

Schritt8

Alles gut mit einem 3/4 l Wasser vermischen und langsam aufkochen.

Schritt9

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

Schritt10

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

Schritt11

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

Schritt12

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

Schritt13

Die Suppe danach durch ein Küchentuch laufen lassen, passieren.

Schritt14

Erneut aufkochen, abschäumen und nachschmecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die servierfertige Steinpilzkraftbrühe ev. mit einem Küchenkrepp entfetten und mit gebratenen frischen Steinpilzscheiben oder Pilzklößchen und "Mini Blätterteig Croissants" oder Käsestangen servieren.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** klärprozess, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/doppelte-steinpilzkraftbruehe/>