

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

# RINDERKRAFTBRÜHE

mit Fleischklößchen und Eierstich



*Dirk Luther*  
Dirk Luther



MITTEL

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 90 MIN. (+ ZEIT ZUM GAREN)



5 LITER



# Rinderkraftbrühe

## mit Fleischklößchen und Eierstich

### ZUTATEN

FLEISCHBRÜHE (5 LITER)	Salz	Gewürzsäckchen mit Lorbeer, Piment, Pfefferkörner, Thymian
2 kg Rinderknochen	700 g Suppenbund	
1,5 kg Rindfleisch, gewaschen	(Karotte, Sellerie, weißer Teil vom Lauch, Petersilienwurzel)	
6,5 l Wasser		



**FLEISCHBRÜHE** Die Rinderknochen in kochendem Wasser blanchieren, auf ein Sieb gießen und erst heiß, dann kalt abspülen. Die Knochen und das Fleisch mit kaltem Wasser aufsetzen und zum Siedepunkt bringen. Salz hinzufügen und von Zeit zu Zeit abschäumen und abfetten. Das Ganze 3 bis 4 Stunden schwach sieden lassen, in der letzten Stunde das Gemüse sowie das Gewürzsäckchen dazugeben. Zum Schluss vorsichtig durch ein Tuch passieren.

### ZUTATEN

KRAFTBRÜHE (5 LITER)	EIERSTICH (FÜR 15 PORTIONEN)	Blattpetersilie, nach Belieben Majoran, nach Belieben
1 l Wasser	100 g Eier	1 Ei
5 Eiweiß	50 g Eigelb	1 Messerspitze Senf
2 kg Rinderhesse, gewolft (Bestellen Sie die gewolft Rinderhesse an der EDEKA Fleischtheke vor)	400 ml Milch	Salz und Pfeffer
1,5 kg Geflügelklein	Salz	1 Zwiebel, gespickt mit
200 g Möhren, fein gewürfelt	Muskatnuss, frisch gerieben	1 Lorbeerblatt und 1 Nelke
175 g Lauch (weißer Teil), fein geschnitten	Butter zum Einfetten	
5 l Fleischbrühe (s.o.)	FLEISCHKLÖSSCHEN	
2 Tomaten, geviertelt	200 g gemischtes Hackfleisch	
Blattpetersilie, nach Belieben	25 g gekochter Schinken, in Würfel geschnitten	
Liebstöckel, nach Belieben	15 g durchwachsener Speck, in Würfel geschnitten	
Muskatnuss, frisch gerieben	50 g getrocknetes Weißbrot	
GEMÜSEEINLAGE	50 g Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten	
gegarte Gemüserauten	1/2 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten	
(Lauch, Karotte, Sellerie)	10 g Butter	
Schnittlauch, fein geschnitten		

### ★ PROFITIPP

Gespickte Zwiebeln verwendet man oft für Brühen. Verwenden Sie unbedingt Zwiebeln mit Schale. Das Lorbeerblatt wird mit der Nelke an der Zwiebel befestigt (gespickt). Die Zwiebelschale gibt der Brühe eine leicht goldbraune Färbung.



**KRAFTBRÜHE** Das Eiweiß mit dem Wasser verschlagen. Das gewolft Rindfleisch, Geflügelklein, die Möhren und den Lauch zu dem Wasser-Eiweiß-Gemisch geben. Nun die kalte, entfettete Brühe dazu gießen, Tomatenviertel hinzufügen und alles gut verrühren. Das Ganze unter Rühren erhitzen, einmal aufkochen und dann ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen, dabei Verdunstetes durch kaltes Wasser ersetzen. Die Blattpetersilie, den Liebstöckel sowie die geriebene Muskatnuss in ein Passiertuch geben, die heiße Kraftbrühe darüber gießen und passieren. Danach nochmals aufkochen, entfetten und abschmecken.

**EIERSTICH** Eier und Eigelb kräftig verrühren. Milch aufkochen, langsam zu den Eiern rühren, mit Salz und Muskat würzen und passieren. Eine flache feuerfeste Form mit Butter einfetten und die Masse ca. 1,5 cm hoch einfüllen. Die Form abdecken und in den auf 80 °C Umluft vorgeheizten Backofen stellen. Nach ungefähr 30 Minuten ist die Masse fest geworden. Den Eierstich erst schneiden, wenn er völlig erkaltet ist.

**FLEISCHKLÖSSE** Gemischtes Hackfleisch mit gekochtem Schinken und Speck vermengen. Das Brot in feine Scheiben schneiden, mit warmem Wasser übergießen und durchziehen lassen, danach gut ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen. Petersilie und Majoran hacken und zum Schluss einen Moment mitdünsten. Kurz abkühlen lassen und anschließend mit dem Fleisch, dem Weißbrot und dem Ei vermengen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und kleine Fleischklößchen formen.

In einem Kochtopf Wasser zum Kochen bringen, die gespickte Zwiebel hinzufügen und mit Salz würzen. Die Fleischklößchen in das kochende Wasser geben und den Kochtopf sofort von der Herdplatte nehmen. Die Fleischklößchen ca. 5 Minuten ziehen lassen.



**gemischtes  
Hackfleisch**

### ★ PROFITIPP

Als Hesse werden Teile des Unterschenkels vom Rind bezeichnet. Das Fleisch der Hesse eignet sich besonders für Gerichte, die lange geschmort oder gekocht werden, denn dann wird das Fleisch besonders aromatisch und zart. Fragen Sie danach an Ihrer EDEKA Fleischtheke.

