Rinderkraftbrühe mit Pistazien-Klößchen und Gemüsestreifen

Zutaten:

Für die Brühe:

1 kg Suppenknochen vom Rind
2 l Wasser
1,5 Bund Suppengemüse
Salz
Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 kg grob gehacktes Rindfleisch
6 Eiweiß

Für die Einlage:

150 g feines Fleischbrät
50 g Pistazien
Salz und Pfeffer
1/2 Bund Suppengemüse
etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

Der Suppe:

Zuerst mit den Knochen und einem Bund Suppengemüse, dem Lorbeerblatt, Salz und ca. 20 Pfefferkörnern eine Brühe ansetzen, langsam zum Sieden bringen und ca. 2 Stunden simmern lassen. Die Brühe immer wieder mit einem Schaumlöffel von evtl. entstehendem Schaum befreien. Dann durch ein feines Sieb absieben und abkühlen lassen. Den halben Bund Suppengemüse fein zerkleinern, mit dem groben, möglichst kalten Rinderhack, Salz, wiederum ca. 20 Pfefferkörnern und dem Eiweiß einen Teig kneten. Diesen in die kalte Brühe geben und wieder sehr langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen! Während des Erhitzens gelegentlich umrühren. Nachdem die Brühe heiß ist, mit dem Rühren aufhören. Das Klärfleisch schwimmt jetzt als "Kuchen" obenauf. Heiß halten und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach durch ein Passiertuch absieben.

Der Einlage:

Die Pistazien fein hacken und mit dem Brät vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 Teelöffeln in einen Topf mit heißem Salwasser geben und ca. 5 Minuten garen. Nicht kochen lassen! Den Lauch, die Karotten und den Sellerie vom Gemüsebund in Juliennes (feine Streifen) schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Das Anrichten:

Die Einlage aufwärmen (gerne in der - nicht kochenden - Kraftbrühe) und auf die Tassen oder Teller verteilen. Die heiße Kraftbrühe zugeben und mit etwas gehackter Petersilie garnieren.

Tipp: Die Klößchen und die blanchierten Gemüsestreifen kann man auch gut auf Vorrat produzieren und einfrieren. Das Klärfleisch ist übrigens kein Abfall, sofern ein Hund im Haushalt ist.