



Rinderbouillon

mit Tafelspitz und Eierstich

PORTIONEN: 4 - 6

ZUBEREITUNG:
30 MIN BOUILLON
30 MIN EIERSTICH

GARZEIT:
2,5 STD BOUILLON
1,5 STD EIERSTICH

ZUTATEN

1 kg Tafelspitz- oder
Ochsenbrustfleisch
1 kg Rindermarkknochen
500 g Parüren
(Rindfleischabschnitte)
100 g Knollensellerie
200 g Karotten
100 g Lauch
100 g Zwiebeln, geröstet
2 - 3 Stängel Petersilie
2 - 3 Stängel Liebstöckel
30 - 40 g Salz
etwas Muskat
½ TL Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
4 Wachholderbeeren
2 Nelken
2 Pimentkörner

... und für den Eierstich:
150 ml Milch
3 Eier
½ TL Salz

ZUBEREITUNG

Rindfleisch, -knochen und Parüren kalt abspülen und mit 3 l kaltem Wasser in einen großen Topf geben. Aufkochen, mit Salz würzen und offen bei milder Hitze 2:30 Stunden kochen, dabei mehrmals den Schaum abschöpfen.

Inzwischen Zwiebel ungeschält quer halbieren und die Schnittflächen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie dunkelbraun sind. Möhren, Lauch und Sellerie putzen, schälen und grob zerkleinern. Nach der Hälfte der Garzeit das Gemüse mit den Kräutern und Gewürzen zur Brühe geben und bei sanfter Hitze fertigmachen, bis das Fleisch gar ist.

Währenddessen den Eierstich zubereiten (Tipp: kann auch gut am Vortag vorbereitet werden). Dazu Eier und Milch gut verquirlen und mit Salz und Muskat würzen. Die Masse in eine kleine, gefettete Porzellanform oder eine Silikonform geben, mit Alufolie abdecken und die Folie mehrmals einstechen. Die Form auf ein tiefes Backblech setzen und kochendes Wasser in das Blech gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Umluft 80 Grad) in ca. 1,5 Std. stocken lassen.



Rinderbouillon

mit Tafelspitz und Eierstich

ZUBEREITUNG

(Durch die niedrige Temperatur wird der Eierstich besonders fein und blasenfrei.) Anschließend abkühlen lassen, aus der Form stürzen und in Würfel schneiden.

Nach der Garzeit der Bouillon das Fleisch und Gemüse herausnehmen, die Brühe durch ein feines Sieb gießen und bei Bedarf mit Salz abschmecken. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Brühe vor dem Servieren kurz aufkochen, anschließend mit den Tafelspitz-Würfeln und dem Eierstich anrichten und mit frischer Petersilie und Schnittlauch garnieren.