



# Kochclub

## Rinderbrühe mit Einlagen

Schuhbecks Internet GmbH



### Zutaten für 4 Personen:

#### *Für die Rinderbrühe:*

- 800 g Suppenfleisch (z.B. Tafelspitz oder Rinderbrust)
- 1 TL Öl
- 0 Salz
- 1 Tomate
- 3 braunschalige Zwiebeln
- 120 g Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Petersilienwurzel
- ½ Stange Lauch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Scheibe Ingwer
- ½ Knoblauchzehe
- 0 gemahlene Kurkuma
- 1 –2 Stiele Petersilie
- 2 Liebstöckelblätter
- 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- 0 frisch geriebene Muskatnuss

#### *Für die Schinkenknödel und die Brätstrudel:*

- ½ Zwiebel
- 3 Eier
- 50 g Speisequark
- 0 Chilisalز
- 0 Pfeffer aus der Mühle
- 0 frisch geriebene Muskatnuss
- 80 g gekochter Hinterschinken
- 150 g Toastbrot
- 2 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
- 0 Salz
- 35 g Mehl
- 100 ml Milch
- 1 –2 EL flüssige Butter (lauwarm)
- 0 Butter zum Ausbacken
- 140 g Kalbsbrät
- 3 EL Sahne
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

## ***Wichtige Küchengeräte***

Pfanne, Messer, Schneidebrett, Sieb, Schaumlöffel

## ***Zubereitung***

Für die Rinderbrühe das Fleisch in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundum anbraten. In einem Topf 3l Wasser (oder Rinderfond) aufkochen, das Fleisch hineinlegen (es sollte gut bedeckt sein) und leicht salzen. Zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt 3 Stunden mehr ziehen als köcheln lassen, dabei aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Inzwischen die Tomate waschen und vierteln, dabei Stielansatz und Kerne entfernen. 2 Zwiebeln schälen und vierteln, restliche Zwiebel ungeschält halbieren. Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen. Das ganze Gemüse nach 2 Stunden zur Brühe geben. Lauch putzen, waschen und mit Lorbeer, Pfeffer und Wacholder nach weiteren 30 Minuten dazugeben. Am Ende der Garzeit Ingwer, Knoblauch, 1 Prise Kurkuma, Petersilie, Liebstöckel und Zitronenschale hinzufügen. Fleisch und Gemüse mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel und etwa 200 g Fleisch für die Einlage klein schneiden. Zwiebeln, Tomate und Lauch entfernen. Die Brühe durch ein Sieb abgießen und mit Salz abschmecken.

Für die Schinkenknödel Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. 2 Eier mit dem Quark glatt rühren und mit Chilisalz, Pfeffer und Muskat würzen. Schinken und Toastscheiben in ½ bis 1 cm große Würfel schneiden und beides mit Eiermasse, Zwiebel und Petersilie locker mischen. 10 Minuten ziehen lassen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Knödel (etwa 3 cm Ø) formen, in siedendes Salzwasser geben und knapp unter dem Siedepunkt etwa 12 Minuten ziehen lassen.

Für die Brätstrudel das Mehl mit 1 Prise Salz und Muskatnuss in eine Schüssel geben. Mit der Milch glatt rühren, übriges Ei unterrühren, zuletzt flüssige Butter hinzufügen. Den Teig mindestens 20 Minuten ruhen lassen. In einer kleinen Pfanne etwas Butter zerlassen. Den Teig darin portionsweise bei milder Hitze zu dünnen Pfannkuchen ausbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung Kalbsbrät mit Sahne und Senf glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenschale und übriger Petersilie würzen. Pfannkuchen dünn mit der Brätmischung bestreichen und aufrollen. Jede Rolle erst in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln und die Enden bonbonartig verdrehen. In einem Topf ausreichend Wasser auf 90°C erhitzen und die Strudel darin 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Aus der Folie wickeln und in Scheiben schneiden.

Etwas Muskatnuss in vorgewärmte tiefe Teller reiben. Schinkenknödel, Brätstrudel, Fleisch und Suppengemüse darin anrichten und die Brühe darübergießen.

## **Nährwertangaben (pro 100g):**