Consommé

Das ist das Prinzip der Herstellung einer Consommé.

Consommer: aus dem Französischen, bedeutet zehren, verzehren. Die Kraftbrühe nimmt während des Kochens alle Fleisch-/Gemüseinhaltsstoffe auf.

Eine Consommé dient als Grundlage für gebundene Suppen oder für Saucen oder als klare Brühe mit Einlage.

Bei einer Gemüse-Consommé wird nur Gemüse verwendet. Das Gemüse muss nicht geschält werden, da in den Schalen auch Geschmacksstoffe enthalten sind. Hinzu kommen zusätzlich 2 geachtelte Tomaten. Durch die Säure in den Tomaten wird die Brühe klar. Außerdem gibt man frische Champignons hinzu, sie dienen als natürlichen Geschmacksverstärker.

Bei einer Fleisch-Consommé nimmt man Rindfleisch, jedoch keine Markknochen; sie machen die Brühe trüb. Beim Auffüllen nach dem Anbraten kann bei der Herstellung einer Consommé ein Teil des Wassers durch Wein ersetzt werden. Dadurch bekommt die Brühe eine angenehm leichte Säure.