



# Consommé van rund



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Moeilijk



## Ingrediënten

olijfolie

2 kilogram soepvlees van rund (bv. schenkel, ribben of ossenstaart)

2 stengels selders

2 uien

2 wortels

1 bol knoflook

1 blaadje laurier

2 takjes tijm

1 takje rozemarijn

1 scheut cognac

300 gram rundergehakt

4 eiwitten

1 blik tomatenpuree

peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Neem een grote, diepe kookpot. Verhit een scheut olijfolie. Bak hierin de stukken soepvlees goed donkerbruin aan. Voeg de grof gesneden selder, uien en wortels toe. Snij de bol knoflook doormidden en voeg deze toe samen met de laurier, tijm en rozemarijn. Breng alles op smaak met peper en zout en blus met een scheut cognac. Overgiet met koud water tot alles onder staat. Breng aan de kook en laat 2 à 3 uur zachtjes pruttelen. Giet de bouillon door een zeef in een andere kookpot. De groenten kun je weggoien. Hou het vlees apart en bewaar het in de koelkast. Breng de bouillon opnieuw aan de kook.



- 2. Klaar de bouillon: meng hiervoor het rundergehakt met de eiwitten en de tomatenpuree. Giet dit mengsel in de kokende soep en roer kort. Daarna roer je niet meer. Zet het vuur op de laagste stand en laat de bouillon héél zachtjes gedurende 20 minuten pruttelen. Alle onzuiverheden uit de bouillon hechten zich aan de eiwitten en het vlees. Bovenaan vormt zich een korst van vlees en eiwit. Haal de kookpot van het vuur. Duw de korst met een pollepel zachtjes naar beneden en schep de heldere bouillon uit de pot. Bewaar in glazen weckpotten of serveer meteen.**