

**Titel:**

Tomatenconsommée mit (für 12 Personen)
Ziegenkäse - Bärlauchnocken

Zutaten:

1 kg Rindfleisch
400 gr. Möhren
400 gr. Sellerie
4 Zwiebeln
2,5 kg Tomaten
6 Eiweiß
6 Esslöffel Tomatenmark
je 6 Piment-, Pfeffer-, Wachholder- Körner/Beeren
Lorbeer, Salz und Pfeffer

200 gr. Bärlauch
200 gr. Ziegenfrischkäse
100 gr. Ziegenhartkäse, gerieben
8-10 Esslöffel Mehl

Ausführung:

Fleisch abwaschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen und in Würfelchen schneiden.
Tomaten vierteln und mit Fleisch und Gemüse durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.
Alles in einen Topf geben, Eiweiß schaumig schlagen und mit Tomatenmark und Gewürzen gründlich mischen. 3 Liter Wasser zugeben und langsam aufkochen, dabei leicht rühren und aufpassen dass sich das Eiweiß nicht am Topfboden absetzt und anbrennt. Auf kleiner Flamme etwa 1 Stunde köcheln.
Bärlauch waschen, ganz fein hacken und mit dem Ziegenfrischkäse fein pürieren. Geriebenen Ziegenhartkäse und Mehl untermischen, dann salzen und pfeffern. 1 Std. kalt stellen.
Consommée durch ein Passiertuch gießen, noch mal abschmecken.
Aus dem Teig Nockerln abstechen und in siedendem Salzwasser garen.
Nockerln auf Teller verteilen und mit der Consommée auffüllen. Evtl. Tomatenconcassée als Garnitur.

Gutes Gelingen und guten Appetit....