



Beeftea

Man nehme für 6 (12) Portionen (400 ml Brühe je Glas):

1000 g ausgelöstes Fleisch von Rinderbeinscheiben
die Knochen davon
75 g Zwiebeln
150 g Lauch
10 g getrocknete Pilze
10 g getrocknete Tomaten (nicht in Öl)
1 Knoblauchzehe
50 g Staudensellerie
50 g Wurzeln
1 Zweig Thymian
¼ TL gestoßener Pfeffer
¼ TL gemahlene Muskatblüte
28 g Meersalz
250 ml trockenen Weißwein
ca. 750 ml Wasser

- Zwiebel(n) samt Schale halbieren
- Lauch in Stücke schneiden, 100 g davon fein schneiden
- Knochen, Zwiebel(n) und Lauchstücke in ca. 600 ml Wasser 60 Min. kochen
- Pilze mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und einweichen
- Getrocknete Tomaten fein würfeln
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
- Staudensellerie fein würfeln
- Wurzel fein würfeln
- Thymianblättchen vom Stiel zupfen
- Fleisch in Würfel schneiden
- Eingeweichte Pilze ausdrücken, hacken, Einweichwasser beiseite stellen

Fleisch, feingeschnittenen Lauch, Pilze, Tomaten, Knoblauch, Sellerie, Wurzel, Thymian, Pfeffer, Muskatblüte und Salz gründlich vermengen und durch die 4-mm-Scheibe wolfen. Knochenbrühe durch ein feines Sieb gießen, mithilfe einer Fettrennkarraffe entfetten, das Pilz-Einweichwasser und den Wein zugeben und mit Wasser zum Liter auffüllen. Die Fleischmasse mit einem Löffel in drei ¾-Liter-Weckgläser verteilen. Nicht drücken, die Masse soll locker bleiben. 330 ml Brühe in jedes Glas geben, verschließen, klammern und bei 90° 120 Minuten im Wecktopf garen. Nach Ende der Garzeit herausnehmen und abkühlen lassen.

Man kann den Beeftea jetzt wahlweise in den Vorrat stellen und später im verschlossenen Glas im Wasserbad erhitzen, oder ihn sofort servieren. Dies entweder mitsamt der Fleischeinlage oder als klare Essenz, indem man ihn durch ein Mulltuch filtert. Perfektionisten können die Essenz noch mit Eiweiß klären. Wenn man ¼-Liter-Gläser benutzt, kann man den Beeftea sehr gut auch direkt im Weckglas servieren.

Bei abweichender Fleischmenge lohnt es sich unbedingt, die Mengen der übrigen Zutaten recht genau anzupassen. Besonders wenn man direkt im Glas serviert, soll der Salzgehalt genau stimmen. Eine gewisse Sattelfestigkeit in Sachen Deutscher Dreisatz ist hier äußerst hilfreich!