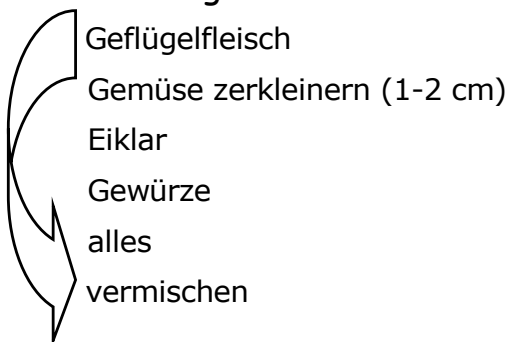


Geflügelkraftbrühe

Zutaten für ca. 2 Liter:

2,5 l	Geflügelfond	Klärmasse:	
Salz		500 g	grobes Hackfleisch (Geflügel)
Muskat		1-2	Eiklar
Pfefferkörner		1	Karotte
Lorbeer		100 g	Sellerie
Piment		100 g	Lauch
Nelke			

Zubereitung der Klärmasse



Die Oberfläche wird größer, Aroma-, Geschmackstoffe werden frei, Fleisch- und Gemüsefasern quellen auf.

Ansetzen der Kraftbrühe

1. **Kalte und fettfreie Bouillon** mit der Klärmasse vermischen.



Einkochendes Fett trübt die Brühe, das Eiweiß (Protein) löst und verteilt sich.

2. Ansatz ohne Deckel erhitzen und öfters umrühren. Sobald sich die Klärmasse verfestigt hat



Das Eiweiß (Protein) gerinnt und klärt! Das Absetzen von wird verhindert, das Anbrennen vermieden.

(graue, weiche, zusammenhängende Schicht), das Rühren einstellen.

3. Brühe aufkochen und etwa 1 Stunde bei niedriger Temperatur nur noch **sieden/ziehen lassen**.



Die Flüssigkeit nimmt Aromastoffe auf.

4. Kraftbrühe mit einer Schöpfkelle durch ein Sieb (mit Passiertuch) in ein Gefäß ablaufen lassen.

Reste nicht ausdrücken.

5. Kraftbrühe erhitzen und abschmecken.

Eiweiß (Protein) gerinnt und bindet die Trübstoffe, steigt nach oben und klärt die Brühe!