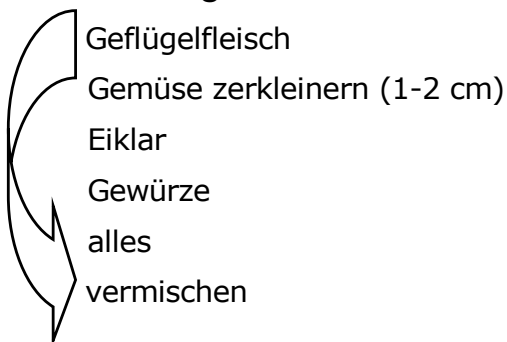


Geflügelkraftbrühe

Zutaten für ca. 2 Liter:

2,5 l Geflügelfond	Klärmasse
Salz	500 g grobes Hackfleisch/Geflügel z.B. Pute
Muskat	1-2 Eiklar
Pfefferkörner	1 Karotte
Lorbeer	100 g Knollensellerie
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 (**graue, weiche, zusammenhängende Schicht**), das Rühren einstellen.



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

3. Brühe aufkochen und etwa 1 bis 2 Stunden 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!