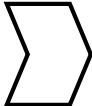







Fleisch-, Knochenbrühe – Bouillon

Zutaten für ca. 2 Liter:

3 l Wasser	1 gebräunte Zwiebel
½ kg Rindfleisch z.B. Querrippe, Wade	½ kg Bouquet garni
1 kg Rinderknochen	Suppengemüse aus Karotte, Lauch, Sellerie
Salz, Koriander, Pfefferkörner, Piment, Lorbeerblatt, Muskat	

Zubereitung:

1. Knochen und Fleisch blanchieren, abschütten und unter fließendem Wasser abspülen.
 Die Trüb- Schmutzstoffe werden entfernt.
2. Fleisch und Knochen mit kaltem Wasser auffüllen und auf den Herd stellen.
 Kaltes Wasser laugt aus, Eiweiß und Aromastoffe werden gelöst
3. Brühe ca. 4 Stunden sieden lassen.
 Alle Geschmackstoffe gehen in die Brühe über.
4. Zwischendurch abschäumen
 Trübstoffe sollten nicht über längere Zeit mitkochen, damit die Brühe klar wird.
5.
 - nach etwa 1 ½ Stunden die Gewürze zugeben.
 - nach etwa 2 ½ Stunden das Bouquet garni und die gebräunte Zwiebel zugeben.
 - nach etwa 3 Stunden salzen. Geschmacks- und Farbgebung!
Gemüse nicht zu früh zugeben, damit die Aromen nicht verkochen.
6. Durch ein feines Sieb oder ein Sieb mit Passiertuch abgießen.
 Die Rückstände bleiben im Tuch.