

## 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. 3 bis 4 Stunden sieden lassen.  Alle Geschmackstoffe gehen in die Brühe über.
4. abschäumen (ecumieren) entfetten (degraissieren)  Trübstoffe und Fett sollten nicht über längere Zeit mitkochen, damit die Brühe klar wird.
5. Eine Stunde vor Garzeitende das Bouquet garni und die gebräunte Zwiebel zugeben.  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.