

Bouillon



Suppen
Karte Nr. 1

2

4 Personen



Bouillon

Suppen
Karte Nr. 1 **2**

Vorbereitungszeit 10 Min. · Kochzeit ca. 2 Std.

**600 g Rindfleisch (Brust,
Schulter oder Zwerchrippe)**
**250 g Rinds- und Kalbfleisch-
knochen**
1 Schweinefuß oder ½ Kalbskopf
200 g Hühnerklein
2 l Wasser
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Suppengrün
6 Pfefferkörner
6 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
1 Teel. getrockneter Thymian
1 Glas Sherry oder
½ l Weißwein
Salz nach Geschmack

Einlagen: rohes Eigelb, gekochte
Suppennudeln und Schnitt-
lauchröllchen, Knochenmark-
scheiben, in Streifen ge-
schnittener, dünner Pfann-
kuchen und Schnittlauch-
röllchen.

1. Knochen, Schweinefuß (Kalbs-
kopf) und Hühnerklein in 2 l
Wasser zum Kochen bringen.
Das Fleisch einlegen, ebenso
das geschnittene Suppengrün,
die ungeschälte, halbierte Zwie-
bel, Knoblauch und die Ge-
würze, außer Salz.

2. Zweimal stark aufkochen
lassen und abschäumen, dann
gleichmäßig kochen lassen, bis
das Fleisch butterweich ist. Mit
einem spitzen Messer die Probe
machen.

3. Die Bouillon durch ein Sieb
abgießen, entfetten und evtl. klä-
ren. Mit Salz, Sherry oder Weiß-
wein abschmecken.

4. Will man die Bouillon kon-
zentriert als doppelte Kraftbrühe
ohne Einlage servieren, läßt man
sie auf die Hälfte der Flüssigkeit
einkochen und schmeckt danach
wie unter Punkt 3 aufgeführt, ab.

Anmerkung: Bouillon kann auf
Vorrat gekocht und eingefroren
werden.