

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 Kalbfleischknochen
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 Schnittlauchröllchen, Knochenmarksscheiben, in Streifen geschnittener, dünner Pfannkuchen und Schnittlauchröllchen.

1. Knochen, Schweinefuß (Kalbskopf) und Hühnerklein in 2 l Wasser zum Kochen bringen. Das Fleisch einlegen, ebenso das geschnittene Suppengrün, die ungeschälte, halbierte Zwiebel, Knoblauch und die Gewürze, 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. klären. Mit Salz, Sherry oder Weißwein abschmecken.

4. Will man die Bouillon konzentriert 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.