

4 Pax

Bouillon(Rindsuppe) für ca. 1l

Zutaten

400 g	Rindfleischknochen
200 g	Rindfleisch
1,5 l	Wasser
200 g	Wurzelgemüse
50 g	Lauch
½	mittlere Zwiebel (gebräunt, evtl. mit Schale)
2	Lorbeerblätter
5	Pfefferkörner
5	Wacholderbeeren

Weiteres:

Petersilienstiele
Liebstöckel
Muskatnuss
Salz

Arbeitsbeschreibung

1. Zuerst immer das gesamte Mise en place herrichten
2. Knochen blanchieren
3. Abseihen (warm, kalt abwaschen)
4. Knochen kalt zusetzen zum Sieden bringen
5. Immer wieder degraissieren (abschäumen, abfetten)
6. Rindfleisch beigeben
7. Unter dem Siedepunkt 2 Stunden köcheln lassen (öfters degraissieren)
8. Zwiebel halbieren, mit Schale bräunen
9. 1 Stunde vor dem Kochende, Bouquet garni mit Gewürzen und gebräunter Zwiebel dazugeben
10. Abschmecken: mit Salz, Muskatnuss, Liebstöckel
11. 30 Minuten fertigkochen
12. Fleisch, Wurzelgemüse herausnehmen
13. Suppe abseihen
14. Dauer: ca. 3 Stunden
15. Evtl. Fleisch, Karotten, Sellerie Jardiniere scheiden und als Einlage in die Suppe geben