



Kraftbrühe

Zutaten für ca. 5 Liter Kraftbrühe

Je nach Bedarf können Zutaten weggelassen oder durch andere Gemüse/Gewürze ersetzt werden.

Wenn Suppenhuhn verwendet wird, unbedingt zuerst das Huhn ca. 1Min. in siedendem Wasser kochen und Wasser dann ausleeren.

Zubereitung

W	ca. 5 ltr. Wasser aufsetzen
H	mit Zitronensaft abschmecken und würzen mit:
F	Zitronenschale, Paprika, Wachholderbeeren, Bockshornkleesamen
E	Karotten, Fenchel, Wirz, Sellerie und Estragon beifügen
M	Lauch, Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner, Ingwer, Korianderkörner, Senfkörner
W	Salz
H	Petersilien und Suppenhuhn oder Rindfleisch zufügen
F	Thymian, Rosmarin und Salbei beifügen

Brühe zwischen 4 – 24 Std. köcheln lassen. Das Fleisch kann nach ca. 1-2 Stunden auch herausgenommen werden. Die Knochen des Huhns werden dann aber wieder zurück in den Sud gegeben. Nach der Kochzeit wird alles abgesiebt, dann die Flüssigkeiten auskühlen lassen. Die Fettschicht kann nun gut entfernt werden. Die fertige Bouillon kann jetzt in Schraubgläser abgefüllt werden.

Haltbarkeit zwischen 6 - 14Tagen