



Bouillon

Homepagerezepte

Portionen 1 Liter

ZUTATEN

800 g Rindsknochen oder
Beinscheibe v. Rind

1,5 L Wasser

Salz

100 g Gemüsebündel für
Bouillon

ZUBEREITUNG

Rinderknochen zerkleinern und/oder
Beinscheibe blanchieren
Zuerst heiß, dann kalt abspülen
Gemüsebündel herstellen

Rinderknochen/Beinscheibe in kaltem Wasser
aufsetzen und zum Siedepunkt bringen
Salz begeben, öfter abschäumen und
abfetten

langsam sieden lassen (ca. 1 Stunde) 20

Minuten vor Ende, das Gemüsebündel begeben

Vorsichtig durch ein Tuch passieren