

Karin Schubert
Berliner Justizsenatorin

Bouillon

Historie

„Das Rezept habe ich von meiner Schwiegermutter und verwende es schon seit Jahrzehnten. Meine Kinder bekamen früher nach der Schule als erstes eine Tasse dieser Bouillon, damit sie schon einmal etwas im Magen hatten. Und bei Krankheiten gibt die Bouillon einen Extra-Schuss Kraft für die Abwehrkräfte. Weil die Zubereitung relativ lange dauert, koche ich gleich immer einen großen Topf. Ist die Brühe fertig und abgekühlt, wird sie in kleine Behälter verpackt und eingefroren. So kann ich mir abends nach dem Büro immer mal eine Portion auftauen und damit Energie auftanken. Außerdem ist sie für Gäste-Essen als Vorsuppe mit diversen Einlagen oder als Fond eine wunderbare Grundlage.

Zubereitung

Für einen großen Topf Bouillon nehme ich zu gleichen Teilen insgesamt drei Pfund Rind- und Schweinefleisch sowie je ein Pfund Sand-, Fleisch- und Markknochen. Sodann koche ich Fleisch und Knochen auf großer Hitze sprudelnd auf und kläre sie mit einem Eiweiß. Dafür füge ich der Bouillon ein rohes Eiweiß hinzu, das alle Trübstoffe an die Oberfläche bringt. Diese sowie durch den Kochvorgang gebildeten Schaumbläschen werden mit einer Kelle abgeschöpft. Wenn die Bouillon geklärt ist, koche ich sie etwa 3 Stunden auf niedriger Flamme. Danach füge ich drei Bund Suppengrün (Petersilienwurzel, Porree, Sellerie und Möhren) und je einen Teelöffel Wacholderbeeren, Senfkörner, Pfefferkörner, Paprikapulver, Salz, Koriander und Ingwer sowie vier Knoblauchzehen und vier Nelken hinzu und lasse das Ganze eine weitere halbe bis dreiviertel Stunde leicht kochen. Danach wird die Bouillon durch ein Haarsieb gefiltert.

Ein Tipp: Damit die Brühe eine schöne goldene Farbe bekommt, eine Zwiebel halbieren und die beiden Hälften mit den Schnittflächen nach unten vor dem Einfüllen des Kochwassers in den Topf legen und ohne Zugabe von Fett oder Öl bräunen. Erst danach das Salzwasser dazugeben und die Bouillon wie beschrieben kochen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!“

22. November 2006

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de