

Güggeli Bouillon

in 60 Minuten für 4 Freunde zubereitet

« Der Anfang für viele wunderbare Gerichte.
Ohne geht es nicht! »

Dafür braucht es

5 kg KNEUSS Pouletknochen	etwas Sellerie oder Stangensellerie
3 Zwiebeln, halbiert	1 Lorbeerblatt
5 Knoblauchzehen, leicht angedrückt	etwas Thymian, Rosmarin frisch gerieben
1 Lauchstengel, der Länge nach halbiert und gewaschen	1 Gewürznelke
3 Rüebl, geschält	1 TL Koriandersamen
	1 Flasche Weisswein, wer will

So wird die Bouillon zubereitet

1. Alle Zutaten in einem grossen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Langsam aufköcheln lassen.
2. 6 Stunden bei kleinster Flamme, zugedeckt leise ziehen lassen.
3. Durch ein feines Sieb passieren und entfetten.

Tipps

Diese Bouillon dient als Basis für Suppen, Risotti und Saucen.

Wenn du 3 Zwiebeln mit der Schale halbiert und in einer Bratpfanne (Teflon) richtig schwarz anröstest und dann mit Sieden lässt, erhältst du eine wunderbar bernsteinfarbene Bouillon.

Durch Einreduzieren wird die Bouillon immer dunkler, man kann sie mit Portwein einköcheln lassen, bis zur wunderbaren Jus.