

Meine feine Bouillon vom Rind

© Joachim Brendel

Zutaten für ca. 2,5 Liter

350 g Suppenfleisch, gut durchwachsen
2 Markknochen, groß
2 EL Butterschmalz
40 Pfefferkörner
20 Pimentkörner
1 TL Thymian, getrocknet
10 g Petersilie, frisch
3,5 L Wasser, heiß
2 Knoblauchzehen
½ TL Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Eine gute Rinds Bouillon ist wichtiger Bestandteil vieler meiner Rezepte. Natürlich lässt sie sich im Notfall auch mittels fertigem Rinds Bouillon instant Pulver oder Rinds Bouillon Würfeln von Knorr oder Maggi recht ordentlich herstellen. Besonders brauchbar ist das instant Pulver, das ich vielfältig zum Würzen und abschmecken verwende. Eine selbstgemachte, feine Rinds Bouillon aus frischen Zutaten ist aber doch etwas Besonderes. Die sollte man sich immer dann leisten, wenn die Zeit noch irgendwie ausreicht.



Zubereitung

Das gut durchwachsene Suppenfleisch (ohne eventuelle Knochen gewogen – z.B. Beinscheibe, Rippe, etc.), die Markknochen und die Knoblauchzehen im heißen Butterschmalz kräftig von allen Seiten anbraten. 2,5 L heißes Wasser auffüllen und aufkochen. Pfeffer, Piment, Thymian, Petersilie und Salz zufügen und ca. 90 Minuten auf Stufe 3 Elektro zugedeckt reduzieren lassen. 1 L heißes Wasser nachgießen. Weitere 90 Minuten zugedeckt köcheln. Zwischendurch öfters den Schaum abschöpfen.

Bouillon durch ein Sieb abgießen und mit etwas Pfeffer abschmecken. Mark und Fleisch auslösen, würfeln und gesondert verwenden.

