

Court Bouillon



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus dem Französischen übersetzt heißt **Court Bouillon** „Kurze Brühe“. Der aromatische Fond wird **zum sanften Pochieren** von Fisch und Krustentieren, zartem Fleisch, Kalbsbries und Gemüse verwendet. Damit der Sud geschmacklich durch ein kräftiges Aroma glänzt, wird die Court Bouillon mit Zitrone oder Essig gesäuert und mit Wein verfeinert. Und nicht nur als Sud für das Pochieren, auch als aromatische Grundlage für kräftige Fonds und Fumets eignet sich die Court Bouillon wunderbar. Frisch und natürlich ist die Court Bouillon in 45 Minuten zubereitet.

Zutaten

- 4 l Wasser
- 200 g Karotten in dünnen Scheiben

- 150 g Lauch in dünnen Ringen
- 200 g Stangensellerie oder Knollensellerie Scheiben
- 2 Zwiebeln (rot) in Ringen
- 1 TL Meersalz
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Thymianzweige
- 1 Zitrone in Scheiben
- 4 - 5 gedrückte Pfefferkörner
- 1 ½ l trockener Weißwein
- Salz zum Abschmecken
- Nach Belieben einige Petersilienstängel

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gemüse in dem Salzwasser ca. 20 min. leise köcheln und „ausziehen“ lassen.

Schritt2

Danach den Wein und die Gewürze dazu geben, aufkochen und weitere 15 min leise köcheln lassen. Am Ende das Ganze durch ein feines Küchensieb passieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Vegan, Vegetarisch **Tags:** althergebracht, klassisch, naturell und hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/court-boullion/>