

Klare Hühnerbrühe und Fonds einwecken/einkochen



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Frühstück, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m

• **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Klare Hühnerbrühe und Fonds einwecken oder einkochen – mit unserem GekonntGekocht-Rezept im Handumdrehen erledigt!

Um schmackhaft und lecker zu kochen, bedarf es bei vielen Gerichten einer guten Grundlage. Gute Brühen und Fonds sind unentbehrlich, denn hier zeigt sich entweder eine kulinarische Glanzleistungen, oder sie bleibt eben aus. Das ist bei Convenience-Produkte wie günstigen Fertig-Brühen der Fall. Industriell hergestellte Instant-Produkte, mit allen möglichen Inhaltsstoffen, hat fast jeder im Haus. Diese sind jedoch in keinerlei Weise mit selbst gekochten Hühnerbrühen und Fonds vergleichbar.

Unser Chefkoch Fritz Grundmann betont, dass der Anspruch bei GekonntGekocht immer eine frische, hochwertige Zubereitung ist. Da allerdings nicht jeder immer die Zeit hat, selbst eine Brühe für Gerichte aufzusetzen, finden sich auch vereinfachte Rezepte mit fertigen Fonds aus dem Supermarkt bei uns. Hier sollte dann aber auf keinen Fall gespart werden und ein hochwertiges Produkt ausgesucht werden.

Feinschmecker wissen, keine Instant-Brühe kann auch nur ansatzweise mit einem selbstgemachten Fond mithalten. **Auf Vorrat eingekocht**, ist die Hühnerbrühe dann immer verfügbar und das erspart einem viel Vorbereitung und Zeit.

Für schnelle, leckere Suppen und Saucen, zum Aufgießen von Schmorgerichten, Suppeneinlagen, Risotto, zu Geflügelgerichten und Currys. Von dem übrig gebliebenem Fleisch am Ende kann man beispielsweise ein Hühner-Frikassee oder Geflügel-Ragout-Fin kochen.

Schon Oma wusste, dass eine Hühnerbrühe bei Erkältungskrankheiten helfen kann. Die Zutaten und das Vorgehen sind bei den übrigens verschiedenen Fleischbrühen recht ähnlich, das **Suppenhuhn hier ausgesprochen preiswert**.

Zutaten

- 1 küchenfertiges Suppenhuhn, ca. 1,6 kg schwer, innen und außen gut gewaschen
- 1 Bund Suppengrün (Möhren, Knollensellerie, Porree)
- 100 g Petersilienwurzel in groben Stücken, Petersilien Stängel falls vorhanden
- 2 Zwiebeln
- 4 Stiele frischer Thymian
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Pfefferkörner
- Speisesalz
- Geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit Schale auf den Schnittflächen in einer Stielpfanne schwarz brennen. Das

Suppenhuhn in etwa 3 l kochendes Salzwasser geben, bedecken und die Gewürze, Thymian und die gebrannten Zwiebel zufügen. Leise, bei kleiner Hitze etwa 1 1/2 Stunden kochen lassen, zwischendurch abschäumen. 10 min. vor Kochzeit-Ende das Gemüse zufügen.

Schritt2

Das Suppenhuhn prüfen, heraus nehmen; die Brühe durch ein feines Küchensieb, besser ein angefeuchtetem Passiertuch gießen. Erkalten, abstehen lassen (damit sich noch vorhandene Trübstoffe am Boden absetzen können). Noch einmal aufkochen, nachschmecken und in sterile Gläser füllen. In die tiefe Fettpfanne mit Wasser, (Soviel möglich) stellen und bei 175 ° C 30 min. einwecken.

Hühnerbrühe und Fonds einwecken: Ein Muss für jeden Feinschmecker

Auch wenn die Benutzung von Fertig-Brühen einfacher und bequemer ist, sind bei hochwertigen Gerichten selbstgemachte Brühen unumgänglich. Sie verleihen den Gerichten einen viel nuancierteren und natürlicheren Geschmack. Und gerade dies macht die Besonderheit von Gerichten auf Basis von Brühen und Fonds aus.

Unser Chefkoch Fritz Grundmann mit langjähriger Erfahrung gibt den Tipp, Hühnerbrühe und Fonds einzuwecken:

Grundsätzlich sollte der Anspruch an hochwertige Gerichte sein, diese auch mit selbst gekochten Brühen und Fonds zuzubereiten. Ist die Zeit da, sollte es zur grundsätzlichen Hobbykoch-Einstellung gehören, Hühnerbrühe immer auf Vorrat eingekocht zu besitzen. Diejenigen unter Ihnen, die dies tun, wissen um den Vorteil bescheid und schätzen den Geschmack von hochwertiger Brühe.

Rezeptart: Deutsche Küche, Geflügel, Klare Suppen, Suppen **Tags:** fonds, geflügelbrühe, hausgemacht, klassisch, naturbelassen, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-huehnerbruehe-einwecken/>