

Rinder Bouillon „Meat broth“ hausgemacht



- **Gang:** Abendessen, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3 - 4 Liter
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 4m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3 - 4 Liter', 'yield' : '' });
```

Die Verlockung, für eine Rinder Bouillon ein Fertigprodukt zu nehmen und sich damit ein wenig Arbeit zu ersparen, ist groß – schließlich gibt es in deutschen Supermärkten ein breites Angebot in unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Die Meisten verkennen jedoch den starken geschmacklichen Unterschied zu einer echten, hausgemachten Bouillon! Vor allem eine „gepflegtere Speisefolge“ sollte nicht unter herkömmlichen Convenience-Produkten zu leiden haben. Eine selbst gekochte Rinder Bouillon ist ein wahrer „Traum“ und einfach in der Herstellung. Man benötigt lediglich Rindfleisch, Rinderknochen, Wurzelwerk, Gewürze und natürlich etwas Zeit. Eine Rinderbouillon auf Vorrat zu kochen und einzufrieren macht Sinn, da sie eine gute Grundlage für Suppen, Eintöpfe oder Saucen bietet.

Zutaten

- 1,5 kg Rinderknochen (Vom Metzger klein gehackt)
- 1 kg Beinscheiben, Ochschwanz
- 1 große Gemüsezwiebel, halbiert
- 250 g Knollensellerie, geschält, in groben Stücken
- 1 Möhre, geschält, in groben Stücken
- 1 kleine Stange Lauch, geputzt, gewaschen

- 1 kleine Knoblauchzehe, angedrückt
- Petersilien Stängel falls vorhanden ergeben einen wunderschönen Geschmack
- 1 Lorbeerblatt
- 10 weiße Pfefferkörner, angedrückt
- Salz, etwas gerieben Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Zwiebel halbieren und in einer Stielpfanne schwarz brennen. Die Knochen und das Fleisch kurz in kochendes Wasser geben, (Um eine möglichst klare Brühe zu erhalten) blanchieren, kalt abspülen.

Schritt2

Fleisch und Knochen in ca. 5 l kaltem Wasser ansetzen und langsam erhitzen. Die Eiweiß Trübstoffe mit einer Schaumkelle entfernen; Sellerie, Möhre, Lauch, Petersilienstängel, Knoblauch, das Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Salz dazu geben. Die gebrannte Zwiebel ergibt einen appetitlich „bernsteinfarbenes“ Aussehen. Nur leicht bei ca. 95 ° C „simmern“, niemals sprudelnd kochen lassen.

Schritt3

Nach ca. 2 1/2 Stunden das Fleisch prüfen und heraus nehmen; die Knochen noch 1 - 2 Stunden weiter kochen. Durch ein Küchensieb mit Passiertuch laufen lassen, noch einmal kurz aufkochen, ev. austretenden Schaum abnehmen, nachschmecken.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Klare Suppen, Partyrezepte, Rindfleisch, Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinder-bouillon-meat-broth-hausgemacht/>