

Rinder-Bouillon

Zutaten:

- 2kg Rindermarkknochen
- 1 kg Suppenfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 2-3 Gewürznelken
- ca. 10 weiße Pfefferkörner (grob zerstoßen)
- 3 Zweige Liebstöckel
- 1 EL Meersalz
- 2 Karotten
- ½ Stange Lauch
- ¼ Knolle Sellerie
- 2-3 Stangen Staudensellerie
- Sojasauce

Zubereitung:

Rindermark aus den Knochen drücken. Knochen und Suppenfleisch etwa 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Dann in ein Sieb abgießen und unter kaltem Wasser gründlich abbrausen. Knochen und Suppenfleisch in einen Topf geben und mit ca. 3l kaltem Wasser auffüllen. Zwiebel mitsamt schale halbieren. An den Schnittflächen in einer Pfanne dunkel anrösten.

Zwiebel, Lorbeer, Nelken, Pfeffer, Liebstöckel, Salz in die Brühe geben, aufkochen. Sich bildenden Schaum entfernen und die Brühe 1 Stunde köcheln lassen. Inzwischen alle Gemüse putzen, waschen, grob würfeln. Gemüse zur Brühe geben und alles zusammen weitere 2 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Brühe durch ein in einem Sieb ausgelegtes Mulltuch in einen anderen Topf passieren. Bouillon nochmal aufkochen und mit Sojasauce abschmecken.