

Geflügelbouillon

Zubereitung:

Wie Gemüsebouillon, 1 Pouletplätzli dazugeben.

Das Pouletplätzli kann man sehr gut weiterverwenden: Für einen Geflügelsalat, als Füllung für ein Pastetli. Verwendet man ein Suppenhuhn, das ein ausgemustertes Legehuhn ist, wird empfohlen, das Huhn zu entsorgen.

Allgemein gilt:

Je nach Verwendungszweck die Bouillon einkochen lassen.

Die Bouillon kann portionenweise auch in der Eiswürfelform eingefroren werden. Nach dem Frieren in einen Gefriersack abpacken, damit die Eiswürfelform wieder frei ist und die selber gemachten Bouillonwürfel keinen Gefrierbrand erleiden.

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Lauch im Rapsöl andünsten, restliches Gemüse und Kräuter dazugeben, mitdünsten. Mit dem Wasser auffüllen, aufkochen und immer wieder abschäumen. Etwas Salz und Kräuterbündel und Pfefferkörner begeben.

30 – 45 Minuten lang köcheln lassen.

Nach dem Kochen Gemüse, Kräuter und Gewürze mit einer Schaumkelle entfernen. Für eine ganz klare Bouillon vorsichtig durch ein Passiertuch passieren.