

## Rezept: Hühnerbouillon und Kraftbrühe

Zum perfekten Fondue-Chinoise gehört nicht nur gutes Fleisch, sondern auch die richtige Bouillon und feine Saucen. Vreni Giger, Spitzenköchin im Hotel Rigiblick in Zürich, hat «Kassensturz» Rezepte verraten:

### Hühnerbouillon

Zutaten:

- 1 Suppenhuhn
- 3-4 l Wasser
- Peterli und Pfefferkörner
- Gemüse: Sellerie, Zwiebel, Rüebli, Lauch.



1. Das Huhn kurz blanchieren, dann mit dem Suppengemüse ansetzen. Wenn es aufgeköcht hat, die Gewürze zugeben und ca. 2-3 Stunden köcheln.
2. Das Huhn herausnehmen und den Fond passieren.
3. Das Huhn auslösen und das Brustfleisch als Suppeneinlage verwenden.

Tipp: Alle Zutaten in eine feuerfeste Form geben und über Nacht im 60-70° C warmen Ofen ziehen lassen. Das ergibt eine schöne Bouillon, die anschliessend nur noch auf die gewünschte Menge und Stärke der Suppe reduziert werden muss.

### Kraftbrühe

Zutaten für Fond:

- Rindsknochen oder Ochsenchwanz
- Röstgemüse( Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Rüebli)
- Lorbeer, Wachholder, Nelken, Pfefferkörner
- Petersilien
- Weisswein und Wasser

Zutaten für Klarifikation:

- Rindfleisch
- Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebel
- Eiweiss
- Kalte Wildbrühe

**Zubereitung des Fonds:** Die Knochen ohne Fettstoff anbraten in einer grossen Pfanne. Das Gemüse grob schneiden und zu den Knochen geben und mit rösten. Wenn alles eine schöne Farbe hat, mit Weisswein ablöschen und mit Wasser auffüllen, bis alles zugedeckt ist. Einmal aufkochen, dann abschäumen. Jetzt die Kräuter und Gewürze zugeben. Unter dem Siedepunkt ca. 3 - 4 Stunden ziehen lassen. Den Fond abgiessen und kalt stellen. Wenn er kalt ist kann man das Fett oben wegnehmen.

**Klarifikation:** Das Gemüse und das Fleisch durch den Wolf drehen und mit Eiweiss vermischen. Für ca. 30 Minuten stehen lassen, bis es Wasser zieht. Dann in eine Pfanne geben und den kalten Fond dazu giessen. Vorsichtig und langsam aufkochen, wenig umrühren, es darf nicht anbrennen. Einmal richtig aufkochen. Dann bildet sich ein „Kuchen“, welcher den Fond reinigt. Neben dem Herd ca. 2 Stunden ziehen lassen. Ganz vorsichtig durch ein Tuch passieren. Brühe erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.