

## Geflügelbrühe – Bouillon de Volaille

aus dem Buch «Die Suppen der klassischen französischen Küche», von  
Romeo Brodmann

### Zutaten: (für 2.5 Liter)

- 1 Suppenhuhn (ca. 1.2 Kg)
- 3 L Wasser
- 300 g weisses Gemüse (Sellerie, Lauch, Zwiebeln)
- Salz (5 bis 10 g pro Liter)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 5 Pfefferkörner
- 1 kleiner Thymianzweig
- 1 kleiner Rosmarinzweig
- Petersilienstängel

### Zubereitung:

- Suppenhuhn in kleine Teile schneiden, mit kaltem Wasser gut waschen und in eine Kasserole geben.
- Mit 3 Liter kaltem Wasser auffüllen und dieses langsam zum Kochen bringen. Immer wieder gut abschäumen. Hitze reduzieren und 30 Min. am Siedepunkt halten.
- In der Zwischenzeit das weisse Gemüse gut waschen und in daumengrosse Stücke schneiden. Nach 30 Min. zum Suppenhuhn geben.
- Würzen mit Salz (nicht zu viel, nachsalzen geht besser am Schluss).
- Gewürze begeben und 1 bis 1 ½ Stunden schwach sieden lassen.
- Die Brühe anschliessend zuerst durch ein grobmaschiges Sieb passieren und danach durch ein Teesieb oder ein Passiertuch noch einmal passieren.
- Gegebenenfalls (und je nach weiterem Verwendungszweck) nachsalzen.
- Die Bouillon lässt sich hervorragend (z.B. in einem Eiswürfelbehältnis) einfrieren und aufbewahren. Sie dient als Basis für viele weitere Gerichte und Saucen, schmeckt und belebt aber auch so, hervorragend.