



Grundrezept

Rinderbouillon

Für 1 $\frac{1}{2}$ l: 2 $\frac{1}{2}$ kg Rinderknochen (z.B. Beinscheiben, Ochsenchwanz oder Schulterknochen) | 1 Gemüsezwiebel | 2 Möhren | $\frac{1}{2}$ Stange Lauch | $\frac{1}{4}$ Knollensellerie | 2 Stangen Staudensellerie | 1 Lorbeerblatt | 10 weiße Pfefferkörner (angedrückt) | 4 Stiele glatte Petersilie | Salz | 2–3 EL helle Sojasauce
Außerdem: Mulltuch zum Passieren



1 Die Knochen kurz in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und unter kaltem Wasser abspülen.

TIPP Das Blanchieren der Knochen hat den Vorteil, dass ein Teil der Trübstoffe, die sich beim Kochen bilden, hier schon zurückbleiben.



2 Dann die Knochen in einen großen Topf geben. Mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Knochen gut bedeckt sind.