

Hühner- und Rinderbouillon

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 30.12.2023



Zutaten für 3 Liter / 6 Gläser Bouillon

| | |
|---------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1200 g | Ganzes Hähnchen |
| 500 g | Hühnerklein |
| 3 | Möhren (groß) |
| 1 Stange | Lauch |
| 1 Scheibe (1 cm) | von der Sellerieknolle |
| 2 | Gemüsezwiebeln |
| 1 EL | Salz + Pfeffer |
| ca. 3 Ltr | Wasser |
| Kläuter- strauß | Thymian, Liebstöckel, Petersilie, ca. 5 Lorbeerblätter |

Hühnerbouillon ist die Grundlage vieler feiner Gerichte und Soßen. Auch kann man daraus eine deftige Kraftbrühe machen. Einfach ein Glas davon aufkochen, ein paar feine Nudeln darin garen und abschmecken. Die Bouillon muss bei der Herstellung lange köcheln und wird anschließend in einem Einkochprozess konserviert. Sie ist viele Monate ohne Kühlung haltbar. Wir bereiten immer einen Vorrat von etwa 12 Gläsern zu je $\frac{1}{2}$ Liter.

Übrigens: **Rinderbouillon** geht ganz genau so. An Stelle des Hühnerfleischs verwende man 1,5 kg Suppenfleisch vom Rind, zum Beispiel vom Oberschenkel. Der Knochen kocht mit.

Viel Vergnügen!

Hans Martin & Manuela



Ein Suppenhuhn (ca. 1,2 kg) sowie etwa 500 g Hühnerklein werden in einen großen Kochtopf (mit Deckel) von etwa 6 l gegeben. Das Gemüse wird geputzt, grobe Stücke geschnitten, und ebenfalls in den Topf gegeben. Auch Salz, Pfeffer, die Lorbeerblätter und die Kräuter kommen dazu. Dann wird der Topf auf etwa 5 l mit Wasser aufgefüllt und bei geschlossenem Deckel zum Sieden gebracht. Falls sich im Topf etwas Fettschaum abscheidet, wird dieser mit dem Schaumlöffel entfernt. Nun muss die Bouillon auf kleiner Flamme in geschlossenem Topf für drei Stunden langsam köcheln.



Danach wird die Bouillon vom zerkochten Rest des Fleisches und des Gemüses in eine große Schüssel abgegossen. Sie muss nun über Nacht an einem kühlen Ort ruhen. Es ist ganz normal, wenn sie am folgenden Tag geliert ist. Das oben aufschwimmende Fett wird abgeschöpft, und die erkaltete Bouillon auf Schraubverschlussgläser zu je ½ Liter verteilt. Diese Gläser wie auch ihre Deckel werden vor dem Befüllen heiß ausgespült. Jedes Glas soll bis mindestens 1 cm unter seinen Rand gefüllt werden. Man kann mit etwa sechs Gläsern rechnen, als mit drei Litern Bouillon.



Oben: Tiefkühlhähnchen und Hühnerklein nach dem Auftauen.
Mitte: Schaum von der siedenden Bouillon abschöpfen.
unten links: der Topf darf ruhig ziemlich voll sein.
Unten rechts: zwei Fuhren Bouillon nach dem Abgießen.



Einkochen: Um die Bouillon haltbar zu machen, werden die nun fest verschlossenen Gläser eingekocht.

Dies geschieht am Besten im speziellen **Einkochtopf**, der einen herausnehmbaren Einsatz besitzt, auf dem die Gläser ringsum von siedendem Wasser umspült werden. In der Mitte des Topfs wird durch ein Loch im Deckel ein spezielles Einkochthermometer eingehängt, mit dem man die Temperatur des Wasserbades stetig kontrollieren kann. Wer keinen solchen Topf besitzt, kann die Bouillon auch in der Fettpfanne des **Umluftbackofens** einkochen.

Die Gläser werden nebeneinander in den Topf mit dem Einsatz gestellt, gegebenenfalls kann man sie auch in zwei Etagen aufeinander stellen. Dabei muss man darauf achten, dass die Gläser sich nicht gegenseitig seitlich berühren. Das Wasser soll die Wärme überall verteilen, und die Gläser dürfen in der Hitze nicht miteinander verkanten, wobei sie nämlich zerspringen könnten.

Nun wird soviel Wasser in den Einkochtopf gegeben, dass die oberste Etage der Gläser halb im Wasser steht. Der Topf wird nun geschlossen, das Thermometer eingestellt und der Inhalt zum Sieden gebracht. Wenn die Temperatur fast 100 °C erreicht hat, wird der Herd heruntergestellt, so dass die Temperatur bei nahezu 100 °C verbleibt. Nach einer Stunde ist die Prozedur beendet. Wenn Sie im Backofen einkochen, dann sollte die Temperatur moderat eingestellt und die Fettpfanne stets mit genügend Wasser gefüllt sein, das ganz langsam siedet.

Man kann die Gläser herausnehmen und abkühlen lassen. Gläser mit einem Schraubdeckel aus Blech neigen dazu, irgendwann ein vernehmbares Klack-Geräusch zu machen. Das ist sehr gut! Das Vakuum im Glas hat den Deckel nach innen gewölbt.

