

Es ist ja eine Schande, dass sogar renommierte Fernsehköche nicht selten zur gekörnten Brühe in Würfel- oder Pulverform greifen, wenn sie eine Suppenbasis oder Schmorflüssigkeit brauchen. Schließlich kann man mit vertretbarem Aufwand und zu geringen Kosten Rinderbrühe selbst herstellen und für den späteren Gebrauch einfrieren. Wenn du einen Topf mit vier, sechs oder acht Litern Fassungsvermögen hast, dann wirst du höchstens dreimal im Jahre diese Prozedur ausführen müssen. Die selbstgezogene Bouillon hat drei große Vorteile: Erstens weißt du genau, was drin ist. Zweitens schmeckt sie besser als Convenience-Produkte. Und drittens kannst du die Geschmacksrichtung und Würzkraft selbst steuern. Wie gesagt: Lohnt sich nur mit mindestens einem 4-Liter-Topf. Auf einen solchen bezieht sich das folgende Rezept. In der Regel produziere ich die Brühe, wenn ich am Wochenende etwas kochen will, für das sie gebraucht wird. Dann bleiben aber meist immer noch drei Liter übrig. Die friere ich unterschiedlich ein: fünf Halbliterportionen, den Rest in Eiswürfelformen. Kannst dir denken, warum...

Ausgangspunkt für die klassische Rinderbrühe sind Rindfleisch und Rinderknochen sowie Wurzelgemüse. Ich habe sowohl beim Fleisch, als auch bei den Knochen ein bestimmtes Mischungsverhältnis erarbeitet, das in der Zutatenliste erscheint.

Die Zutaten (für 4 Liter):

ca. 600 g durchwachsenes Rindfleisch (Leiter)

1 große Beinscheibe samt Knochen

2 Sandknochen

1 großer Markknochen

3 dicke Möhren

1/3 Sellerieknolle

2 Petersilienwurzeln

2 Lauchstangen (Porree)

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 Lorbeerblätter

2 ~ 3 TL schwarze Pfefferkörner

6 Pimentkörner

4 Wacholderbeeren

1 ~ 2 Nelken

eine gute Handvoll Salz

Das Kochgerät:

Kochtopf mit 4 Litern Fassungsvermögen

Kochtopf mit 1,5 oder 2 Litern Fassungsvermögen

unbeschichtete Pfanne

Schaumlöffel

Durchschlag

großes Sieb

Passiertuch (Stoffwindel)

Spitzsieb

Gewürzei

Wasserkocher

Die Zubereitung:

Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Gewürze ins Gewürzei packen. Fleisch und Beinscheibe kalt abspülen und abtrocknen. Knochen zunächst kalt abspülen und dann in den Durchschlag geben. Wasser im Kocher zum Kochen bringen und die Knochen damit heiß abspülen. Alternativ: Im Topf in kochendem Wasser für rund fünf Minuten blanchieren (Wasser hinterher weggießen, Topf reinigen). Zwiebel mit Schale halbieren und die Schnittflächen in einer trockenen Pfanne (nicht beschichtet!) dunkel bräunen. Fleisch in große Brocken schneiden, Beinscheiben ganz lassen. Fleisch, Beinscheibe, Knochen und Zwiebelhälften in den großen Topf geben und diesen mit Wasser füllen, sodass der Spiegel ungefähr vier Finger unter dem Rand steht. Langsam zum Kochen bringen und dabei entstehenden Schaum regelmäßig abschöpfen. Ungefähr zwei Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Dann die Platte so zurückdrehen, dass die Brühe nur noch simmert.

Nach einer Stunde das Gewürzei einhängen sowie Salz hinzugeben und weiter simmern lassen. Nach weiteren zwei Stunden das Gemüse begeben. Nach der nächsten Stunde Fleisch, Beinscheibe und Knochen entnehmen und wegwerfen. Auch das Gewürzei rausholen. Gemüse mit der Schaumkelle in das Spitzsieb geben, über der Brühe leicht ausdrücken und wegwerfen. Brühe mit weiterem Salz abschmecken und abkühlen lassen.

Dann das Sieb mit dem Passiertuch auslegen und in den zweitgrößten Topf hängen. Brühe

langsam angießen und durchlaufen lassen. Von hier aus in die Pötte zum Einfrieren umfüllen, die Brühe darin aber ganz bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor sie ins TK-Abteil kommt. Die zweite Portion Brühe durchs Tuch in den Topf geben. Diese Portion ca. 30 Minuten lang auf hoher Flamme einkochen lassen. Danach gut abkühlen lassen und kalt(!) abschmecken. Bei Bedarf nicht nur nachsalzen, sondern nach Geschmack mit Pfeffer und getrockneten Kräutern (z.B. Thymian und Liebstöckel) würzen. Nach dem Abkühlen in Eiswürfelbehälter füllen und dann ins Gefrierfach geben.

Optional kannst du dem Wurzelgemüse ein ganzes Bund Petersilie (vorher gut waschen und trockenschleudern) und eine Handvoll Thymianzweige begeben. Mir legt das den Geschmack der Brühe zu sehr fest, deshalb würze ich nur die Würfel in dieser Richtung nach. Auch verzichte ich darauf, die Brühe schon in diesem Stadium zu klären – denn das ist je nach Verwendung ohnehin unnötig.