

Geflügel Rezepte

Geflügelbrühe Selber Machen

Anzahl: 2 Liter

Stichworte: Brühe, Geflügel, Suppe, Eintopf

| | | | |
|--------|-----------------------|----------|---------------------|
| 1 | Poularde (ca. 1,2 kg) | 1/2 Bund | glatte Petersilie |
| 300 ml | Weißwein | 10 | weiße Pfefferkörner |
| 1 | Zwiebel | 1 | Majoranzweig |
| 1 | Bund Suppengrün | | Salz |
| 2 | Tomaten | | |

1. Die Poularde waschen, in einem großen Topf mit 3 1/2 l kaltem Wasser und Weißwein aufsetzen. Die Zwiebel ungeschält halbieren, das Suppengrün grob zerteilen, die Tomaten vierteln. Alles mit Petersilie, Pfefferkörnern und Majoran in den Topf geben.
2. Die Poularde bei milder Hitze in 1 1/2 Stunden langsam weich kochen, dabei zwischendurch immer wieder gut abschöpfen. Die Poularde aus dem Topf nehmen. Die Geflügelbrühe durch ein feines Sieb gießen und salzen.
3. Die Geflügelbrühe kalt werden lassen und entfetten.