

# Goldene Hühnerbouillon



## Zutaten für etwa 5 Liter Bouillon

- 1 Kilo Hühnerfüsse  
(gibt's auf Bestellung in der Delicatessa)
- 2 Kilo Hühnerknochen und -hälse  
(gibt's auf Bestellung in der Delicatessa)
- 1,5 Kilo Hühnerflügel
- 2 grosse Zwiebeln
- 3 Stangen Sellerie
- 1 grosse Karotte
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Bund glattblättrige Petersilie

## Zubereitung

Einen grossen, hohen und mindestens 8 Liter fassenden Topf bereitstellen.

Alle Hühner Teile in den Topf geben und kaltes Wasser dazu giessen. Die Knochenteile sollten etwa 8 – 10 cm mit Wasser bedeckt sein.

Bei starker Hitze aufkochen. Wenn das Wasser kocht, Hitze reduzieren, rund 90 Minuten leise köcheln lassen. In dieser Zeit immer wieder den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.

Zwiebeln und Karotte schälen und beides grob hacken. Dann die Selleriestangen ebenfalls grob hacken.

Gemüse und Gewürze – ausser dem Salz – zugeben und während etwa 4 Stunden weiterköcheln lassen. Dabei sollen die Knochen stets ganz mit Wasser bedeckt sein. Wenn's knapp wird, einfach Wasser nachgiessen.

Knochen und Gemüse mit einem Drahtlöffel herausheben, und die Bouillon durch ein feines Sieb abgiessen. Mit Meersalz abschmecken und auskühlen lassen.

Bouillon in geeignete Behälter füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Fett, das sich auf der Oberfläche verfestigt hat, vorsichtig abnehmen. Dieses in ein Glas schichten und im Kühlschrank lagern. Damit kann man etwa Ofenkartoffeln oder Rösti braten.

Die Bouillon bleibt im Kühlschrank gelagert 6 Tagen frisch. Gefroren hält sie bis zu 12 Monaten.