

## Zutaten

20 dl

1 kg Hühnerkarkassen und -abattis  
(Geflügelabschnitte)

200 g Hühnerflügel

2,5 l kaltes Wasser

1 TL Salz

200 g helles Gemüse, z. B. Lauch, Sellerie, Zwiebel,  
Herbstrübe, Rettich, Petersilienwurzel, in Stücke  
geschnitten

1 Gewürzbeutelchen mit Pfefferkörnern, Gewürznelken, Thymian oder  
Rosmarin, Lorbeer



## Zubereitung

1. Hühnerkarkassen, -abattis und -flügel kurz blanchieren, herausnehmen und kalt abspülen. In einer grossen Pfanne mit Wasser aufkochen, salzen. Offen bei kleiner Hitze 1 Stunde ziehen lassen, entstehenden Schaum mit einem Löffel mehrmals abschöpfen.
2. Gemüse und Gewürzbeutelchen beifügen. Halb zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde ziehen lassen.
3. Die Bouillon abkühlen lassen, durch ein Sieb passieren. Zum Entfetten zugedeckt mind. 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann Fettschicht entfernen.

Varianten Feiner: Für feinen Geschmack und goldgelbe Farbe einige Safranfäden mitkochen.  
Unkomplizierter: 1 Suppenhuhn oder 1 kg Hühnerflügel waschen. Mit 10 weissen Pfefferkörnern, brauner Schale von 3 Zwiebeln und 2,5 l kaltem Wasser aufkochen, salzen. Halb zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Weiter nach Rezept, Schritt 3. Konzentrierter: Bouillon nach dem Entfetten zur Hälfte einkochen, abkühlen lassen. Aufbewahren Im Kühlschrank: 4 Tage. Bouillon in gut verschliessbare Flaschen oder Gefässe abfüllen. Im Tiefkühler: 3 Monate. Bouillon portionenweise in Tiefkühlbeutel/-gefässe abfüllen.

---

Energie: 628kJ / 150kcal, Fett: 12g, Eiweiss: 11g