

Grund-Brühe

Für 6 Personen

1,5 kg Kalbsknochen	1 Zwiebel	0,5 Bund Suppengrün
Salz	1 Lorbeerblatt	2 Nelken
10 Pfefferkörner	1 Zweig Rosmarin	2 Stiele Thymian

Die Kalbsknochen gleichmäßig auf einer Saftpfanne verteilen und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten in 1 Stunde goldbraun rösten. Die dabei entstehenden Röststoffe immer wieder mit einem hölzernen Bratenwender vom Boden lösen. Die Zwiebel mit Schale quer halbieren, und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Die gebräunten Knochen mit einer Schaumkelle in einen großen Topf umfüllen, das flüssige Fett dabei in der Saftpfanne zurücklassen. Die Knochen mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen und leicht salzen. Das Suppengrün putzen, waschen und grob schneiden. Zusammen mit den Zwiebelhälften zu den Knochen geben und bei mittlerer Hitze 2 Stunden zugedeckt kochen. Nach 1,5 Stunden Garzeit die Kräuter und Gewürze zugeben. Brühe durch ein Sieb gießen und lauwarm abkühlen lassen.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010