



BEEF BONE BROTH

EIN EINFACHES, MILDES REZEPT MIT WENIG ZUTATEN

- 4-6 Rinderknochen
- Kräuter
- 1 Zwiebel
- Pfeffer und Salz
- 3-4 Karotten
- Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Rinderknochen nach Belieben im Ofen bei 180°C 30 Minuten rösten.
2. Die gerösteten Knochen in einen großen Topf geben.
3. Karotten und Zwiebel zu den Knochen geben.
4. Mit Wasser auffüllen, bis alle Zutaten gut bedeckt sind.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Topf langsam erhitzen und zum Köcheln bringen.
7. Entstehenden Schaum in den ersten Minuten abschöpfen.
8. Die Brühe bei sehr niedriger Hitze 12-24 Stunden köcheln lassen.
9. Nach dem Kochen die Brühe durch ein feines Sieb abgiessen.
10. Ggf mit Salz, weiteren Gewürze und Kräuter nachwürzen.

AUFBEWAHRUNG

Im Kühlschrank luftdicht verschlossen 5-7 Tage haltbar.

Oder portionsweise einfrieren (In Eiswürfel- oder Silikonformen) - haltbar bis zu 6 Monate.