



«Im Schöpflöffel schwimmen Stücke von geröstetem Brot, weich und voll von kräftiger Hühnerbrühe»

HÜHNERBRÜHE FÜR EINE BROTSUPPE

Die Wirkung von Hühnerbrühe ist legendär, sie passt in diese Zeit der Wollsocken und Wintermäntel

Sind alle Poulet-Brüstchen verkauft, so bleibt noch einiges vom Huhn, das uns in der Küche weiter seine Dienste erweist. Wir finden diese Teile als Geflügelkarkasse oder Hühnerrücken im Tiefkühlregal der Grossverteiler für fünf Franken das Kilo. Wir können auch in der Metzgerei nach einem guten Bio-Suppenhuhn fragen, was den Einkauf leicht verteuert, jedoch auch noch etwas Hühnerfleisch in die Suppe bringt.

Eine Hühnerbrühe setzen wir auf, damit Suppen mehr Gehalt bekommen, um Saucen einen Boden zu geben oder um dem Risotto mehr Fülle zu verleihen. Knochen, Haut, Bindegewebe und wenig Fleisch geben ihre wasserlösliche Substanz beim Kochen an die Brühe ab. Wir setzen die Zutaten mit kaltem Wasser auf, denn bis zum Siedepunkt kann viel Gutes aus den Zellen von Hühnerfleisch und Gemüse ins Wasser gelangen. Kocht die Brühe stark, so verteilen sich trübe Partikel in der Flüssigkeit und wir verpassen die klare, goldgelbe Farbe der Bouillon.

Uns ist nicht entgangen, dass sich oft die einfachen Rezepte als anspruchsvoll entpuppen. Mit ein paar wenigen Zutaten bewirkt ein Missgriff in der Küche schneller unerwünschte Auswirkungen im Gericht als bei



Die Hühnerbrühe ist nach einer Stunde Kochzeit fertig. Sie wird goldgelb und klar, wenn wir die Karkasse zu Beginn blanchieren oder die Brühe während der Kochzeit kontinuierlich am Siedepunkt halten und den Schaum abschöpfen.

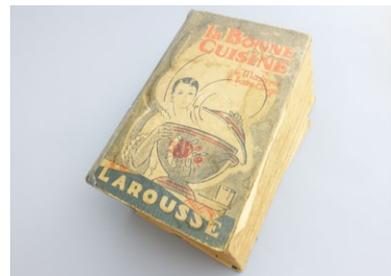
komplexeren Rezepturen. Das Basisrezept der Fleischbrühe stammt aus der französischen Küche. Wir öffnen die vergriffenen, jedoch grossen Kochwerke von zwei Französinen. Madame Saint Ange und Madeleine Kamman sind zwei von einer Reihe Köchinnen, welche Werke für die Küchen der Privathaushalte geschrieben haben. Diese umfassenden Kochbücher sind weniger bekannt als diejenigen ihrer Berufskollegen. Die Kochbücher wurden mit einem professionellen Anspruch an die Kochkunst geschrieben und vermitteln viel Wissenswertes und Nützliches für die Küche zuhause.

Madame Saint Ange (*1870 in Paris) erklärt in ihrem Buch «La Bonne Cuisine de Madame Saint Ange», im Kapitel «Jus et Sauce»: 500 g Schenkelfleisch und 250 g Knochen von Rind, Kalb oder Huhn (ou déchets et parues), 1 grosse Karotte, 1 schöne Zwiebel, 1 Bouquet garni (Petersilienzweige, Thymianzweig, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Selleriekraut), 1 Löffel Fett, degreissis = Fett vom Entfetten einer Sauce oder eines Fonds, 1,25 Liter Wasser. Alle Zutaten andünsten und mit dem kalten Wasser aufsetzen. Während 3 Stunden am Siedepunkt ziehen lassen.

Madeleine Kamman (*1931 in Paris) rezeptiert ihren «Meat Stock in a Hurry» in «The New Making of a Cook» 1997 New York, wie folgt: 1 kg Hühnerfleisch mager, 1 Beutel Nature-Gelatine, 1,3 L Wasser, 2 kleinere Karotten, 2 grosse gelbe Zwiebeln, 2 Gewürznelken, 10 Stängel Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 3 schwarze Pfefferkörner, 1/3 TL Salz. Das Hühnerfleisch mit Gelatine kalt aufsetzen, langsam zum Kochpunkt bringen, Gemüse und Gewürze begeben, während 1 Stunde am Siedepunkt ziehen lassen.

Für unsere Brotsuppe wollen wir die «déchets et parues» vom Huhn nutzen. Aus Knochen, Bindegewebe und Haut löst sich genügend Gelatine, um eine satte Brühe zu erhalten. Wir verzichten auf die Beigabe von Gelatinepulver wie es im Rezept von Madeleine Kamman beschrieben ist.

1. Die Stücke vom Huhn in einem Sieb unter fliessendem Wasser abspülen. In eine Pfanne geben und mit kaltem Wasser bedecken. Die halbierte Zwiebel und 1 Tasse Gemüseabschnitte oder Gemüsestücke (Karotten, Sellerie, Lauch) begeben. Die Hühnerbrühe mindestens 1 Stunde am Siedepunkt leicht kochen lassen.
2. Für die Brotsuppe Zwiebel, Gemüse und die trockenen Steinpilze in einer zweiten Pfanne in Butter langsam andünsten.
3. Inzwischen das Brot in kleineren Stücken auf einem Blech im Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten goldbraun rösten. Das Brot zum Gemüse in die Suppenpfanne geben und die Geflügelbrühe angiessen, während 10 Minuten kochen lassen.
4. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie begeben. In vorgewärmten Suppentellern anrichten und den Käse auf die Suppe reiben.



Ein vergriffenes Kochdokument der französischen Küche «La Bonne Cuisine de Madame Saint Ange». Das 11 x 18 cm grosse und 8 cm dicke Kochbuch ist nicht für die Gastronomie geschrieben, sondern für Privathaushalte.

Paris 1927 Librairie Larousse.



für 2-4 Portionen

- 600 g Geflügelkarkasse / Hühnerrückenstücke aus dem TK oder Hühnerschenkelstücke
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 TL Butter zum Andünsten
- 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 150 g Lauch und oder Stangensellerie, fein geschnitten
- 1 EL getrocknete Steinpilze, zerbrochen oder im Mörser zerstoßen
- 60 g hartes Brot in Stücke gebrochen
- 8 dl Geflügelbrühe
- Pfeffer, Muskat
- 1 Bündel Petersilie, fein gehackt
- 50 g Parmesan, gerieben

Die Suppe wird zu einer sättigenden Mahlzeit durch einen grösseren Brotanteil und mit einem pochierten Ei im Suppenteller.