

# Runderbouillon

## Bouillons

Aantal personen:

<p><b>Ingrediënten voor 8 liter;</b></p> <p>3 kg Runderbeenderen, klein gezaagd. 2 kg Schenkelvlees 10 lt Water, koud</p> <p><b>Bouquet garni van:</b></p> <p>300 gram Prei 200 gram Wortel 200 gram Ui 1 bos Selderie 2 stuk Kruidnagels 6 stuk Laurierbladeren 20 gram Witte peperkorrels 5 gram Tijm</p>	<p><b>Materialen;</b></p> <p>Soepketel(marmite) van 20 liter inhoud Braadslede Snijplank Koksmes Schuimspaan Passeerdoek Puntzeef</p>
<p><b>Werkwijze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pinceer de runderbeenderen en het schenkelvlees in de braadslede in de oven op 200°C.</li><li>2. Schep met de schuimspaan de beenderen en het schenkelvlees in de soepketel.</li><li>3. Doe het koude water bij de beenderen en het schenkelvlees. – Breng het mengsel snel aan de kook.</li><li>4. Schep met de schuimspaan het schuim van het water.</li><li>5. Voeg het bouquet garni toe.</li><li>6. Laat de bouillon 3 tot 4 uur trekken op een op een temperatuur van 95°C.</li><li>7. Schep met de schuimspaan het bouquet garni uit de bouillon.</li><li>8. Passeer de bouillon door de puntzeef met de passeerdoek erin.</li></ol>	<p><b>Aanvullingen;</b></p> <p>Er komt schuim boven drijven.</p> <p>Dit moet zorgvuldig gebeuren.</p> <p>"Tegen de kook aan."</p> <p>Voorzichtig anders wordt de bouillon blind (troebel)</p>

Bron: