

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

## Nützliche Winke

---

### Fleischbrühe

Die klassische französische Fleischbrühe, das sogenannte Pot-au-feu, wird folgendermaßen bereitet: Man setzt ein Stück Rindfleisch in kaltem, gesalzenem Wasser aufs Feuer, bringt es langsam zum Kochen und schäumt es gut ab. Dann fügt man die Gemüse hinzu: zwei oder drei Karotten, zwei weiße Rüben, einen Kopf Sellerie, eine Tomate, zwei mit je einer Nelke garnierte Zwiebeln, zwei Stengel Lauch, Pfeffer, ein Sträußchen aus Thymian, Lorbeer und Petersilie und, wenn man sie gerade zur Verfügung hat, einige Hühnerreste, wie Hals, Schenkel oder Gerippe. Man bringt die Brühe nun wieder zum Sieden und läßt sie ungefähr fünf oder sechs Stunden gelinde kochen. Darauf gießt man sie durch ein Sieb und schöpft das Fett ab. Das ist die klare Bouillon, die man zu vielen anderen Suppen und einer großen Anzahl von Gerichten braucht.

Die Mengen sind vier Pfund Rindfleisch samt einem Markknochen auf vier Liter Wasser. Das Hühnerklein tut man erst mit dem Gemüse hinein. Das Wasser darf nur ganz allmählich zum Kochen gebracht werden, damit sich gewisse Eiweißstoffe in dem langsam heiß werdenden Wasser auflösen und als Schaum an die Oberfläche steigen können. Dieser Schaum muß regelmäßig und häufig abgeschöpft werden, und kurz bevor das Wasser ans Sieden kommt, ist es ratsam, einen Eßlöffel kaltes Wasser hineinzutun, um den Vorgang zu unterstützen. Je mehr Schaum man „erzeugt“ und je mehr man abschöpft, um so klarer wird die Fleischbrühe. Wenn man aber diese kleine Mühe am Anfang scheut, wird nichts, was man auch nachher tun mag, sie ordentlich klären.

Wenn man nicht fleißig abschöpft, wird die Fleischbrühe auch nicht würzig, da die wesentlichen Säfte, die mit dem Schaum heraustreten sollten, im Fleisch bleiben; und das Fleisch selbst, das man vielleicht verwenden will, wird zähe.