

## Bouillon trekken van runderschenkel



### **Ingrediënten**

- 3 liter Water
- 1 kg Schenkel, mergpijp en/of ander rundvlees met botten zoals rib
- 1 Ui
- 1 Knolselderij
- 1 Winterwortel
- 1 Prei
- Peterselienstelen
- Tijm
- Laurierblad
- Peperkorrels
- Zout

### **Bereiding**

- In een grote pan het water en de schenkel e.d. aan de kook brengen.
- Zodra het water kookt ontstaat er schuim. Dit schuim afscheppen, dit zorgt voor een meer heldere bouillon.
- Was de groenten en snij deze klein.
- Voeg nu de groenten, kruiden en peperkorrels toe, maar nog niet het zout.
- Laat de bouillon 6 uur lang trekken op een laag pitje. De bouillon mag niet meer koken, want dan slaat het blind. Dat wil zeggen dat de bouillon troebel en ondoorzicht wordt.
- De bouillon zeven door een fijne zeef en/of kaasdoek. Eventueel kan het vlees wat losgekomen is van de schenkel gebruikt worden als soepvlees.
- De bouillon kan nu op smaak gebracht worden met zout.
  
- De bouillon kan direct gebruikt worden als basis voor bijvoorbeeld soep.
- Bij het afkoelen van de bouillon dit snel en in een open pan laten afkoelen.
- Afgekoelde bouillon kan heel goed ingevroren worden.

### **Tip**

Is de bouillon toch troebel geworden tijdens het trekken? Voeg er dan een eiwit aan toe. Laat het eiwit een uur meetrekken op een laag vuur. Na een uur kunt u met een schuimspaan het eiwit van het water scheppen en zou de bouillon weer helder moeten zijn.