

Brühe



Zutaten für einen 6-8 Liter Topf SlowCooker

- 2-3 Kilo Fleischknochen
- Suppengemüse:
Staudensellerie,
Porree, Möhre,
Zwiebeln, Petersilie
- 2-3 Lorbeerblätter
- 6 Pimentkörner
- 2-3 EL Apfelessig
- Wasser



Zubereitung

Die Knochen waschen und in den SlowCooker geben. Mit Wasser auffüllen bis alles gut bedeckt ist. Die Gewürze und den Apfelessig dazugeben. Alles nach draußen auf die Therese stellen und mindestens 12 Stunden auf Slow köcheln lassen.

Nach 12 Stunden das Suppengemüse zugeben. mit Wasser wieder auffüllen, noch einmal einen Löffel Essig zugeben und weitere 12 Stunden köcheln lassen.

Die Kochzeiten müssen nicht exakt eingehalten werden. Eine Knochenbrühe ist pflegeleicht und darf auch gerne etwas länger köcheln. Umso besser wird sie. Wichtig ist, das alles immer gut mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog