

BOUILLON VOOR VIER PERSONEN

1 K.G. vleesch met been of $\frac{1}{2}$ K.G. vleesch zonder been of één soepkip, 2 liter water, 4 lepels zout.

Het vleesch bij voorkeur schenkelvleesch, runderpoulet, kalfspooten, kalfshart of ossestaart wordt klein gesneden en eenige uren met koud water te trekken gezet, daarna met dit zelfde water langzaam aan de kook gebracht. Alleen bij warme temperatuur verkort men den tijd van het trekken en brengt, om het zuur worden te voorkomen, het vleesch spoediger aan de kook. Na een uur kokens, giet men den bouillon, die geschuimd is, af, en heeft dan een heldere sterke bouillon, die zich eigent voor verschillende fijne soepen, die zelden aangelengd worden. Het bouillonvleesch wordt terstond op nieuw met water opgezet met toevoeging van het afgeschepete schuim en een paar uur gekookt. Deze laatste bouillon, tweede kwaliteit is uitstekend geschikt voor allerlei huishoudelijke en ook fijne aangelengde soepen en kan versterkt worden door toevoeging van magere jus, ham-nat, worsten-nat, enz.

