

# Court - Bouillon

## Grundrezepte

Vorbereitungszeit: 55 Minuten  
 Zubereitungszeit: 35 Minuten } 1½ Stunden

ZUTATEN für die Menge von		6 l	12 l	18 l
Wasser	l	4	8	12
Meersalz	g	5	10	15
Karotten	g	200	400	600
Lauch	g	150	300	450
Stangensellerie	g	200	400	600
Zwiebeln rot	St.	2	4	6
Zwiebeln weiß	St.	2	4	6
Knoblauchzehe leicht gedrückt	St.	1	2	3
Weißwein trocken	l	1,5	3	4,5
Thymianzweige	St.	3	6	9
Lorbeerblätter	St.	2	4	6
Limettenblätter	St.	2	4	6
Zitronen unbehandelt	St.	1	2	3
Petersilienwurzel	St.	1	2	3
Pfefferkörner weiß	St.	15	30	45
Wacholderbeeren	St.	2	4	6

### VORBEREITEN:

1. Karotten in Ringe schneiden.
2. Lauch in Ringe schneiden.

3. Stangensellerie in Scheiben schneiden, Blätter grob zerzupfen.
4. Rote und weiße Zwiebeln in Ringe schneiden.
5. Zitronen in Scheiben schneiden.
6. Petersilienwurzel putzen und grob zerkleinern.

### ZUBEREITUNG:

1. Wasser salzen und das gesamte Gemüse darin etwa 20 Minuten langsam kochen, damit es entsprechend viel Geschmack an das Wasser abgibt.
2. Dann erst den Wein \* und die Gewürze zugeben und weitere 15 Minuten leise köcheln.

### ANMERKUNGEN:

1. Anstelle von Weißwein allein kann man auch Weißwein + Noilly Prat angießen.

Dann:

		6 l	12 l	18 l
Weißwein	ml	1300	2600	3900
/ Noilly Prat :		/200	/400	/600

2. Bei Forelle "blau" muss der Fisch vor dem Garen in der Court -Bouillon mit heißem Essig ( ~ 125 ml / Fisch) übergossen werden.