



Grundbrühen

KITCHEN AND RESTAURANT GUIDE FOR STARTERS

F&B4YOU

Project web-page

<http://fb4you.leogems.org/>

Leonardo da Vinci project 2010 – 2012

SREDNJA GOSTINSKA IN TURISTIČNA ŠOLA IZOLA - SLOVENIA



Grundbrühen

Geschichte

- Eines der ältesten Gerichte
- Zunächst überwiegend Gemüsesuppen
- Fleischeinlagen kamen erst später hinzu
- Werden erkrankten und geschwächten Personen zur Stärkung gegeben





Grundbrühen

Was versteht man unter einer Brühe?

- Eine Brühe ist eine klare Suppe aromatisiert durch Fleisch und Knochen, Gemüse, Kräuter und Gewürze aber ohne Salz.
- Brühen werden hergestellt aus Rind-, Geflügel-, Wild- oder Kalbfleisch, sowie aus Fisch.



Grundbrühen

Wie werden Grundbrühen verwendet?

- In der Restaurantküche werden sie vielfältig verwendet
- Grundbrühen sind die Basis von Suppen und Saucen
- Sie werden häufig bei pochierten und geschmorten Gerichten verwendet.



Grundbrühen

Bestandteile von Grundbrühen

Die Grundzutaten sind:

- **Knochen und Fleischabschnitte**
- **Mirepoix** (Suppengemüse)
(Zwiebeln, Möhren, Sellerie, ...)
- **Kräuter und Gewürze**





Grundbrühen

Es gibt zwei Gruppen
von Grundbrühen

- **Helle Grundbrühe**
rohes Fleisch und Knochen
werden in kaltes Wasser
gegeben
- **Dunkle Grundbrühen**
Knochen und Fleisch
werden vorher angebraten





Grundbrühen

Helle Brühe

- Kalbsbrühe (fond de veau)
- Geflügelbrühe (fond de volaille)
- Fischbrühe (fond de poisson)
- Gemüsebrühe (fond de légumes)
- Court bouillon (gekochte Gemüse und Gewürze)



Herstellung einer Geflügelbrühe siehe unter:

<http://www.youtube.com/watch?v=q2aH-SKII04>



Grundbrühen

Dunkle Brühen

- Rinder – und Kalbsbrühe
(fond brun)
- Wildbrühe
(fond de gibier)



Herstellung einer braunen Brühe siehe unter:

<http://www.youtube.com/watch?v=GrSpTroD-w&feature=related>