



Remouillage

Nachbrühe

ZUTATEN:

Knochen, Parüren und Fleisch vom Kochen einer Brühe, eines Fonds oder einer Sauce espagnole

1 Eine Remouillage ist eine Nach-Brühe. Wir beuten Knochen und Fleisch bis zum Letzten aus, indem wir sie mit kaltem Wasser nochmals abspülen und dann wiederum, diesmal aber mit etwa 2,5 Liter kaltem Wasser ansetzen, und dann noch einmal 2 – 3 Stunden köcheln lassen. Es ist erstaunlich, was man noch daraus an Geschmack gewinnen kann. Danach alles passieren und zum Schluss nochmals entfetten

ANWENDUNG: Die Remouillage eignet sich immer noch ausgezeichnet zum Angießen des Bratansatzes von einfachen Schmorgerichten, zum Angießen eines neuen Fonds oder eines Grandjus und ist allemal besser als nur Wasser.