

Chinesische Bouillon

300 g	Schweinefleisch (Stotzen)
1 Scheibe	Schinken (ca. 100 g)
1-2	Pouletschenkel
1	Zwiebel, halbiert
1	Knobliche, halbiert
2	Scheibchen Ingwer
1 dl	Weisswein
1 TL	Zucker
...	Salz
...	Bouillonpaste oder -pulver

Die Haut von den Pouletschenkeln abziehen.

In einer grossen Pfanne genügend Wasser zum Kochen bringen. Schweinefleisch, Schinken und Pouletschenkel 1 Minute im siedenden Wasser kochen. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und unter fliessendem Wasser eine Minute lang abbrausen.

Die Pfanne sauber und trocken reiben. Das Fleisch, die halbierte Zwiebel, den Knoblauch sowie den Ingwer in die Pfanne geben und mit 2 Liter Wasser auffüllen. Den Weisswein, den Zucker und ein wenig Salz beifügen.

Die Brühe langsam erhitzen und während 1 ½ bis 2 Stunden köcheln lassen. Nach 1 ½ Stunden mit genügend Salz (und Bouillonpulver bzw. -paste) würzen.

Die Bouillon durch ein feines Sieb giessen und über Nacht abkühlen lassen. Am Morgen darauf das sich gebildet habende Fett abschöpfen. Das Fleisch kann - sofern es nicht zu stark ausgelaugt ist - für einen Fleischsalat verwendet werden.