

Bollito misto

Zutaten für 4 bis 6 Personen

2.5	l	Fleisch-Bouillon	Aufkochen
500	g	Rindfleisch (Schulter)	In kochende Bouillon geben
2		Zwiebel	Vierteln
2		Nelken	Zwiebel bestecken, zu Bouillon geben
½	TL	Pfefferkörner	
1		Lorbeerblatt	Zu Bouillon geben, auf kleinem Feuer 30 Min. kochen lassen
500	g	Kalbsnuss	Beigeben, 30 Min. köcheln lassen
1		Sellerie	
4		Karotten	
1		Lauchstängel	
3-4		Petersiliestängel	Gemüse rüsten, in 2-3 cm grosse Stücke schneiden, beigeben
6		Pouletschenkel/-brust	Abspülen, beigeben
		Salz	
		Pfeffer	Bouillon abschmecken, 30 Min. weiter köcheln lassen. Vom Feuer nehmen 10 Min. ziehen lassen. Fleisch aufschneiden.
		Servieren	Mit Salsa Verde, Senfrüchten, Meerrettichschaum, Senf und Baguette servieren. Bouillon mit Sherry abschmecken und mit Peterli bestreuen, ggf. Mark dazu servieren (siehe Tipps).
		Tipp	<ul style="list-style-type: none">• Zusätzlich Würste in separatem Sud erwärmen (Schweinswurst, Lughanige, etc.).• Nicht gebrauchtes Fleisch in der Bouillon auskühlen lassen und kalt für Fleischsalat verwenden.• Überschüssige Bouillon als Basis für einen Risotto verwenden.• 4-6 Markknochen 5-10 Min. vor Ende der Kochzeit beigeben und mit köcheln.