Chinesisches Buffet

Chinesische Bouillon *

Für die Bouillon	
5 Liter	Wasser
2	Schweinskotelettes
4	Pouletschenkel
etwas	Rohschinken (Anschnitte)
einige	Frühlingszwiebeln
einige	Scheiben Ingwer
...	Salz

Von den Pouletschenkeln die Haut abziehen.

Genügend Wasser zum Kochen bringen und die Pouletschenkel sowie die Kotelettes 2 Minuten blanchieren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit kaltem Wasser abspülen.

In eine grosse Pfanne 5 Liter Wasser giessen. Die Pouletschenkel, die Koteletten sowie den Rohschinken beigeben und zum Kochen bringen. Dabei bildet sich Schaum an der Oberfläche; diesen immer wieder mit einer feinmaschigen Siebkelle abschöpfen.

Die Hitze kleinstellen und immer wieder Schaum abschöpfen. Mehrere Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Eine Stunde vor Kochende das Salz, die Frühlingszwiebeln und den Ingwer beigeben.

Wenn die Bouillon abgekühlt hat, wird sie durch ein feinmaschiges Sieb in eine saubere Pfanne gegossen und über Nacht kalt gestellt. Am Morgen kann man das Fett auf der Oberfläche abschöpfen.