AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	5 Min.	ganzjährig	Frankreich

BOUQUET GARNI



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Sträusschen mit frischen Kräutern ist die Aroma-Basis vieler französischer Bouillons, Suppen, Eintöpfe und Schmorgerichte. Je nach Gericht werden die Basis-Zutaten ergänzt. Die Kräuter werden zusammengebunden, in einem Baumwollsäckchen oder in einem Gewürzei in den Sud gegeben.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Zw	Petersilie	1 Bl	Lorbeer
1 Zw	Thymian		Haushaltsschnur

ZUBEREITUNG

1. Die frischen Kräuter kurz abspülen und trocken schütteln.
2. Zusammenbinden und in den Sud legen.
3. Nach der Zubereitung wird das Bouquet garni aus dem Sud genommen.

TIPP: Zum Schmoren von Lammfleisch kann zusätzlich Rosmarin, für Schweinefleisch Salbei, für Geflügel Selleriekraut und für Meeresfrüchte Estragon oder Dill beigefügt werden.