

**Kochen****Timo Böckle****Mittwoch, den 03.05.2023****Wildbrühe****Zutaten**

1,5 Kg Rehknochen (am besten ganze Haxen)  
30 g Rapsöl  
100 g Petersilienwurzel  
100 g Karotten  
200 g Zwiebeln  
30 g Knoblauch  
50 g Ingwer  
80 g Lauch  
1 Chilischote  
5 Liter Wasser  
100 g Staudensellerie  
Salz nach Geschmack  
(Timo's Empfehlung: 8-10 g Salz auf 1 Liter fertige Brühe)

**Zubereitung**

1. Die Rehhaxen scharf von allen Seiten in Rapsöl anbraten.
2. Das Gemüse putzen, bzw. schälen, grob schneiden und in der Reihenfolge (bis auf den Staudensellerie) zusammen mit den Knochen anbraten. Den Ansatz mit Wasser auffüllen, und den Staudensellerie zufügen.
3. Die Brühe für ca. 2 Stunden köcheln lassen und im Anschluss mit Salz abschmecken.