

Gerbergasse 14 4001 Basel +41 (0) 61 263 89 89 www.tcmarztbasel.ch up.pretot@tcmarztbasel.ch

Hühnerkraftbrühe

Zutaten		<u>Video zur Zubereitung der Hühnerkraft-</u> <u>brühe</u>
	4-5 l Wasser	
	1 Biohuhn oder Hühnerbeine	
	2-3 Zweige Thymian	Zubereitung
	1 Zweig Rosmarin	
	2 Karotten	Alle Zutaten zusammen zum Kochen
	1 Sellerie und Blätter	bringen, dann im Minimum 24 Stunden
	1-2 grosse Zweige Liebstöckel	(bis 36 Stunden) auf kleinstem Feuer
	1 Stück Wirsing oder 1-3 Mangold-	köcheln lassen. Danach abgiessen – feste
	blätter	Bestandteile in den Kompost oder Abfal
	1 Stück Ingwer 50-80 gr	
	1 grosse Zwiebel (evtl. mit einigen	Bei Bedarf würzen.
	Nelken gespickt)	
	1 Stange Lauch	Täglich 1-2 Tassen Hühnerbrühe.
	1 Teelöffel Koriandersamen	Bei Blutmangel speziell zu empfehlen.
	1 Stück Kunbu oder Wakame	
	(Algen)	
	1 Bund Petersilie	
	Angelikawurzel (Dang Gui) –	
	bei uns oder in einer Apotheke	
	zu beziehen	

Die zusätzliche Beigabe der chinesischen Kräutermischung (Dun Ji Tang Liao) wirkt unterstüzend und verstärkend.

Bei Lian Chinaherb AG können Sie die Kräutermischung per <u>Mail</u> oder über Telefon 044 786 99 99 direkt bestellen.