

Rezept – Pharmakologie der Kalbsfussknochenbrühe

„Wer in seinen Gelenken und Gliedern stechende Schmerzen hat und auch Magen - Darm - Schmerzen, esse oft und reichlich abgekochte Kalbsfußfüße (oder Rinder-). Das räumt mit den Stichen und Schmerzen auf.“

PL 1323 B

Knochenbrühe - wie auch immer hergestellt, aus Kalbfüßen, Rindermarkknochen oder Hühnerknochen sind ein großartiges Lebensmittel für Kranke und Gesunde. Die genussvolle Hühnerbrühe ist ein Klassiker bei Erkältung und Grippe, weshalb man sie auch mit dem Titel „Yewish Penicillin“ ausgezeichnet hat.

Kalbsfußbrühe enthält alles, was der Mensch zum Aufbau von Bindegewebe, Knochen, Knorpeln und Gelenken braucht, repariert in Übereinstimmung mit dem Hildegard Text den entzündeten schmerzhaften Magen - Darm Trakt und enthält wertvolle Medikamente, welche die Gesundheit erhalten und Krankheiten verhüten. Zu Recht kann man die Kalbsfußbrühe wie auch den Dinkel als wertvolles Universalheilmittel bezeichnen.

Kalbsfußbrühe ist sehr einfach und preiswert herzustellen und steht in jedem guten Gourmet Restaurant zur Herstellung von Brühen, Suppen, Sülze oder zum Kochen mit Dinkel und Gemüse zur Verfügung.

Viele Großmütter haben ihre Enkelkinder Kalbsfußbrühe gegeben, wodurch strahlende Kinder mit robusten Knochen aufwuchsen. Es ist hervorragend geeignet in der Schwangerschaft, für Säuglinge, die keine Milch vertragen, nach dem Abstillen zur Bereitung von Speisen, in der Kindheit, bei jugendlichen zur Kräftigung von Knochen und Gelenken, sowie das ganze Leben lang zur Verhütung von Knochenbrüchen, Osteoporose und krummen schmerzhaften verkrüppelten Rücken.



Hildegard

Aufgrund seiner Inhaltsstoffe ist Kalbsfußbrühe gleichzeitig ein wertvolles Lebensmittel und ein universal wirksames Arzneimittel:

1. Entzündungshemmung und Regeneration: Kalbsfußbrühe repariert die gesamte Schleimhaut bei entzündeten Magen- und Darmentzündungen und beseitigt wie Hildegard schreibt, Schmerzen und Entzündungen: Hals- Speiseröhren und Magenentzündungen, Colitis, Morbus Crohn, Irritables Darmsyndrom (Reizdarm), entzündeter leckender Darm (leaky gut syndrom) und selbst blutende Hämorrhoiden.
2. Entzündungen und Schmerzbeseitigung bei allen Knochenentzündungen: Arthritis, Polyarthritis, Arthrose, entzündetes oder schwaches Bindegewebe, Vorfall, Blasenentzündung und Gelenk- schmerzen.
3. Bei Krebs verhütet Kalbsfußbrühe die Bildung von Versorgungsleitungen (Gefäßen), damit sich der Tumor nicht mehr versorgen kann: Anti - Angiogenesehemmer. Dieses natürliche Antikrebsmittel geht auf ein Eiweiß zurück, daß sich im Knorpel befindet: Dieser Anti-angiogenesis factors (AAFs) wurde von Hoffmann LaRoche zum Medikament „Avastin“ künstlich hergestellt und entwickelt, das in der Krebstherapie eingesetzt einen jährlichen Umsatz von 4,5 Milliarden US\$ hat. Allerdings hat „Avastin“ lebensgefährliche Nebenwirkungen und ist in Amerika sehr umstritten.
4. Zum optimalen Wachstum von Finger- und Fußnägeln, bei Haarausfall
5. Allergieneigung, Nahrungsmittelallergie bei Dysbakterie und Magen- Darmkrankheiten.

Die Knochen Apotheke

Schon die Meerseburger Zaubersprüche wußten um das Geheimnis der Knochenheilung durch Knochen:

„Phol und Wodan begaben sich in den Wald
Da wurde dem Fohlen des Herrn/Balders sein Fuß verrenkt
Da besprach ihn Sinthgunt, die Schwester der Sunna
Da besprach ihn Fria, die Schwester der Volla.
Da besprach ihn Wodan, wie er es wohl konnte.
So Beinrenkung, so Blutrenkung, so Gliedrenkung:
Bein zu Bein, Blut zu Blut, Glied zu Glied, wie wenn sie geleimt wären.“

Die Knochenbrühe enthält folgende Wirkstoffe mit einer zuverlässigen Wirksamkeit:

1. Sämtliche 12 Mineralien und Spurenelemente mit einer optimalen Bioverfügbarkeit, d.h. Aufnahmefähigkeit im Körper: u.a. Kalzium, Silizium, Magnesium, Natrium, Kalium, Schwefel, Phosphorsalze u.a.m. in einem Collagengemisch. Knochen bestehen aus Mineralien, die die Knochen hart wie Stein machen würden, wenn sie nicht durch Collagen biegsam, geschmeidig und funktionsfähig gehalten würden. Bei der üblichen Osteoporosetherapie mit Unmengen von Kalzium und künstlichen Vitamin D fehlt Collagen, die Knochen werden hart und brechen umso leichter.

Hildegard

2. Gelatine, Collagen mit den Zuckereiweißverbindungen (Glykosa- minoglykane) Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure mit einer optimalen Bioverfügbarkeit. Im Vergleich dazu werden die Nahrungsergänzungstoffe nur sehr wenig aufgenommen, kosten ein Vermögen und helfen wenig.

3. Gelatine, Collagen zur Entgiftung des Körpers

Gelatine hat den höchsten Gehalt der einfachsten Aminosäure Glycin (27%).

Durch Verknüpfung mit Glycin entgiftet der Körper alle anfallenden Stoffwechselendprodukte, macht sie wasserlöslich, wodurch sie über die Haut durch Schwitzen, durch die Galle und von den Nieren ausgeschieden werden können.

Gelatine ist wie ein medizinisches Pflaster, das sich über einen entzündeten Magen - Darm Trakt legt, wodurch die entzündete Schleimhaut ausheilen kann.

Jetzt brauchen sie nur noch einen großen Suppentopf, bereits gehackte Bio Kalbfüße oder Rinderknochen, Suppengemüse und Gewürze. Lassen Sie den Topf auch über Nacht bei aller- kleinster Temperatur vor sich her köcheln und trinken sie und ihre Familie täglich eine Tasse: Zu Ihre Gesundheit!!

Kalbsfuss-Suppe

1 bis 2 Kalbsfüße, vom Metzger in Scheiben gehackt

2¹/₂ l Wasser

1/2 Tasse Weinessig

2 bis 3 Möhren

1/4 Sellerieknolle

1 Petersilienwurzel

1 Fenchelknolle

3 Knoblauchzehen

1 große Zwiebel mit Schale , mit Lorbeer und Nelken gespickt

1 TL Salz, Bertram, Galgant, Ysop, Muskat, Griechenkleemischpulver, Maggikraut (Liebstöckel), Schnittlauch, glatte Petersilie

Zubereitung: Die in Scheiben geschnittenen gehackten Kalbsfüße in kochendem Wasser kurz blanchieren, das Wasser wegwerfen, dient der Säuberung – die Brühe wird dadurch klarer. Danach in Salzwasser legen und aufkochen. Gemüse waschen, putzen, in Stücke schneiden und zugeben. 6 bis 12 Stunden köcheln lassen. Der Schaum auf der Oberfläche wird immer abgeschöpft. Brühe abseihen. Die Knochen und das Fett an der Oberfläche entfernen.

Wenn die Brühe erkaltet ist, geliert sie. Zuvor im Joghurt Becher im Kühlschrank als Wochenportion aufbewahren. Im Tiefkühlschrank mehrere Monate haltbar.

Pur als Brühe vor dem Essen. Kann mit Leber- oder Grießklößchen, mit Dinkelflocken, Nudeln oder als Gemüsesuppe serviert werden. Vor dem Essen frische Petersilie und Schnittlauch aufstreuen.