

Brauner Kalbsfond

Kategorien: Grundrezept, Fond, Kalb

Zutaten für: 1 Rezept

1		Kalbsknochen; gehackt
		Öl; zum Anbraten
2		Tomatenmark
1		Zwiebel
1		Staudensellerie
2		Tomaten
4		Petersilienstengel
1		Rosmarinzweig
2		Lorbeerblätter
10		Pfefferkörner
		Salz
30		Butter
100	ml	Weißwein
5		Madeira
2		Wasser

Anleitung:

Das Öl in einem Brattopf mit weitem Boden heiß werden lassen, Knochen zugeben und im heißen Backrohr Farbe annehmen lassen. Tomatenmark zugeben und 5 Minuten durchrösten lassen. Die grob gewürfelten Gemüse, Kräuter, Tomaten und Gewürze zufügen salzen, Butter beimischen und bei offener Ofentür und reduzierter Hitze noch 15 Minuten im Rohr lassen. Öfter umrühren und den Belag vom Boden loskratzen, damit alles eine dunkle Farbe bekommt, ohne zu verbrennen. Mit Weißwein und Madeira ablöschen und völlig erkalten lassen. Das ist wichtig weil der Fond sonst später nicht klar wird.

Mit kaltem Wasser auffüllen, zum Kochen bringen. In einen Topf umfüllen und auf dem Herd etwa 60 Minuten köcheln lassen, dabei öfter abschäumen und entfetten.

Zum Schluss mit Salz abschmecken, durch ein Sieb gießen, erkalten lassen und portionsweise einfrieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.