

Geflügelfond

Kategorien: Grundrezept, Brühe, Huhn

Zutaten für: 2500 Milliliter

150		Sellerieknolle
150		Petersilienwurzel
150		Staudensellerie
300		Möhren
100		Zwiebeln
2		Suppenhühner à 1,8 kg
		Küchenfertig
3		Öl
250	ml	Weißwein
2		Lorbeerblätter
4		Wacholderbeeren
1		Pfefferkörner
		Salz

Anleitung:

1. Das Gemüse putzen bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln mit Schale vierteln. Die Suppenhühner mit einem schweren Messer oder Küchenbeil in kleine Stücke hacken.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Geflügelteile mit den Zwiebelvierteln kurz anbraten und mit dem Wein ablöschen. Das vorbereitete Gemüse mit den Gewürzen dazugeben und mit 4 l kaltem Wasser auffüllen. Einmal sprudelnd aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und 2 Stunden offen köcheln lassen. Dabei die Trübstoffe ab und zu abschöpfen.

3. Den Fond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in einen anderen Topf gießen, mit Salz abschmecken und auskühlen lassen.

Ps. Sie können die Überreste noch einmal mit Wasser auffüllen und 1 Std leicht köcheln lassen. Das net man Curt Bouillion die Sie zum auffüllen von Saucen u. Suppen usw. verwenden können

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten Tip: In Gefrierbeuteln portionsweise eingefroren hält sich der Fond bis zu 6 Monate.

Quelle: