

Kalbsfond



Zutaten:

2 kg gehackte Kalbsknochen
200 g Sellerie
20 g Zwiebeln
100 g Möhren
400 ml Rotwein
6 L Wasser
Fett, Stärke
Butter, Salz, Portwein, Senf oder frische Kräuter



Zubereitung:

- 01** Die Knochen in einem Bräter mit etwas Fett dunkel anrösten. Sellerie, Möhren und Zwiebeln schälen (waschen) und gewürfelt zu den Knochen geben und ebenfalls rösten.
- 02** Immer wieder werden die Knochen und das Gemüse mit Rotwein abgelöscht, damit eine dunkle Farbe entsteht. Nun wird der Bräter mit Wasser aufgefüllt.
- 03** Den Fond zwei bis drei Stunden leicht köcheln lassen, danach wird er mit einem Sieb und Tuch passiert und wieder auf $\frac{3}{4}$ reduziert.
- 04** Abschließend wird die Grundsauce mit etwas Stärke gebunden und je nach Geschmack mit etwas kalter Butter, Salz, Portwein, Senf oder frischen Kräutern abgeschmeckt. Das Rezept ergibt je nach Stärke des Einkochens 1,5–2 Liter Kalbsfond.

Zubereitungszeit: ca. 3 h