



Klassischer Geflügelfond

Zutaten für 5 Liter

- 3 Kg Geflügelknochen und Hals (vom Bruderhahn oder Suppenhuhn)
- 3 EL Öl
- 0,25 Liter trockenen Weißwein
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 große Möhre
- 1 Lauchstange (helles Grün)
- 150 g Sellerieknolle oder Stangensellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian oder Estragon
- 4 Petersilienstiele
- 10 Pfefferkörner
- 3 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken

1. Die Geflügelknochen mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Knochen in heißem Öl in einer Pfanne farblos anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

2. Knochen in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, so dass die Knochen mit dem Wasser bedeckt sind. Das Wasser langsam aufkochen lassen und abschäumen.

Auf kleiner Flamme circa 2 Stunden köcheln lassen. Den Schaum und das Fett wiederholt von der Oberfläche der Brühe abschöpfen.

3. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und vierteln. Das Gemüse putzen, waschen und in große Stücke schneiden und nach einer Stunde zusammen mit Kräutern und Gewürzen zugeben. Während der Garzeit den Fond von Zeit zu Zeit entfetten und verdunstetes Wasser durch Zugießen ausgleichen.

4. Den fertigen Fond durch ein mit Mulltuch ausgekleidetes Sieb passieren und dann im sauberen Topf noch einmal kurz aufkochen. Durch Reduzieren (Einkochen) des Fonds wird er geschmacksintensiver. Dafür den Fond mindestens um ein Drittel einkochen. Danach den Fond auskühlen lassen und abschließend entfetten.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus 2,5 Stunden Kochzeit)