

Sauce, Fond

Fischfond/Fischbrühe

Zutaten:

700 g Fischkarkassen Magerfische
0.5 St. Zwiebeln
100 g Suppengemüse Fenchel, Sellerie Lauch
100 g Champignons
1 Bund Kräuter Rosmarin, Thymia etc.
2 St. Pfefferkörner
100 ml Weißwein

Zubereitung:

Fischkarkassen waschen, grob zerkleinern und in einen Topf geben. Restliche Zutaten zugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Nun langsam aufkochen, die Hitze reduzieren und die Brühe ca. 15-20 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Dabei regelmäßig abschäumen. Anschließend vorsichtig durch ein Tuch abseihen. Zutaten ca. 1 Liter