

Sauce, Fond

Brauner Kalbsfond

Zutaten:

1 kg Kalbsknochen
1 St. Zwiebeln
1 St. Karotten
0.1 St. Knollensellerie
1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 Stängel Thymian
1 St. Lorbeerblatt
Salz

Zubereitung:

Fleischknochen im Ofen kräftig anrösten. Zwiebel, Sellerie und Karotte in Wallnussgroße Stücke schneiden und im Topf in etwas Öl anrösten. Knochen dazugeben und mit 3-5 Litern Wasser bedecken. Langsam erhitzen und einmal aufkochen. Sobald die Brühe einmal aufkocht, etwas runterdrehen, so dass die Brühe nur leicht siedet. Den Schaum, der sich an der Oberfläche sammelt, nun regelmäßig mit einer Schaumkelle abschöpfen. Diesen Vorgang während des gesamten Kochprozesses immer wieder wiederholen, später im Verlauf allerdings mit einer Suppenkelle, um auch das sich an der Oberfläche sammelnde Fett abzuschöpfen. Nach dem ersten Abschäumen die restlichen Zutaten zugeben und das Ganze ca. 3-4 Stunden köcheln lassen. Nun durch ein sehr feines Sieb passieren. Ggf nochmals entfetten und nach Bedarf reduzieren.