REZEPT 13 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

13

WilderFond

Grundlage für Saucen, Suppen und Gulasch

WILD

JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

REZEPT 13 · GRUNDLAGE FÜR SAUCEN, SUPPEN UND GULASCH

WilderFond

Für **ca. 1,5 Liter** Dauer **ca. 4 Stunden**

JagdGenuss.de

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Knochen auf einem Blech verteilen und 30 Minuten rösten, bis sie dunkelbraun sind – hier entsteht die Farbe.
2. Möhren, Sellerie und Lauch grob schneiden, in den letzten 10 Minuten mit aufs Blech geben. Die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in einem trockenen Topf fast schwarz rösten.
3. Knochen und Gemüse in einen großen Topf geben, Tomatenmark kurz mitrösten. Das Blech mit dem Rotwein ablöschen, den Bratensatz lösen und in den Topf gießen.
4. Mit kaltem Wasser auffüllen, Gewürze und Kräuter zugeben. Langsam zum Kochen bringen, den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
5. 3 Stunden ganz leise ziehen lassen – der Fond darf nur blubbern, nie sprudelnd kochen, sonst wird er trüb. Nicht salzen.
6. Durch ein feines Sieb oder ein Tuch gießen. Nach Bedarf auf die gewünschte Kraft einkochen. Abgekühlt das Fett abnehmen.

> *In Eiswürfelformen oder Gläsern einfrieren – ein Würfel gibt jeder Sauce sofort Tiefe. Fond-Knochen gibt es bei uns auf Vorbestellung.*

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DEN FOND

1,5 kg	Fond-Knochen vom Wild
2	Zwiebeln, ungeschält halbiert
2	Möhren
1/4	Knolle Sellerie
1	Stange Lauch
2 EL	Tomatenmark
300 ml	Rotwein
2,5 l	kaltes Wasser
6	Wacholderbeeren
1 TL	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
2	Zweige Thymian

JagdGenuss.de
Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten
Freitag 11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

INSTAGRAM FACEBOOK