



REZEPT 13 VON 16 · WILD AUS FRANKEN

WilderFond

Grundlage für Saucen, Suppen und Gulasch

13



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT



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

