Rezept

Einfacher Würzfond

Ein Rezept von Einfacher Würzfond, am 12.10.2024

Zutaten

	je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
	1/2 Lorbeerblatt
300 ml	Rinderfond (aus dem Glas)
	Salz
1	kleine Zwiebel
1 Stück	Bio-Orangenschale
80 ml	Sherry (Amontillado; ersatzweise Orangensaft)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 150 ml Würzfond | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 1 g F, 2 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Rosmarin und Thymian waschen. Die Zwiebel quer halbieren und auf den Schnittflächen in einen Topf legen. Den Topf erhitzen und die Zwiebel anrösten, bis die Schnittflächen dunkel gebräunt sind. Kräuter, Lorbeerblatt und Orangenschale mit dem Fond und dem Sherry dazugeben. Bei starker Hitze aufkochen lassen. Dann offen bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. auf knapp die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb abgießen.