

Rezept

Rinderfond

Ein Rezept von Rinderfond, am 18.04.2024

Zutaten

2 Zwiebeln	3 Möhren
150 g Petersilienwurzeln	150 g Knollensellerie
1 Stange Lauch	1 kg Rindermarkknochen
2 kg Rinderknochen	3 EL Öl
1 kg Ochsenschwanz	2 Lorbeerblätter
3 Nelken	10 schwarze Pfefferkörner
4 Pimentkörner	2 Knoblauchzehen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 2 l Fond | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zwiebeln waschen, abtrocknen und ungeschält halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in eine Pfanne setzen und bei mittlerer Hitze anrösten. Das Gemüse waschen und putzen oder schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Aus den Markknochen (bis auf 1 - 2 Knochen) das Mark mit dem Daumen oder einem Löffel herausdrücken und für Markklößchen verwenden oder entsorgen. Zu viel davon würde den Fond zu fett machen, aber ein wenig Mark gibt guten Geschmack. Alle Markknochen und die Fleischknochen unter kaltem Wasser gut abspülen und mit Küchenpapier abtupfen.
3. Das Öl in einen großen Bräter geben, Knochen und Ochsenschwanz ebenfalls. Im Ofen (Mitte) goldbraun rösten. Um den Bratansatz zu lösen, alles öfters mit einem Schaber wenden. Nach 20 Min. die Hälfte des Gemüses und 2 Zwiebelhälften zu den Knochen geben und weiterrösten.
4. Nach ca. 45 Min. Knochen und Ochsenschwanz in einen großen Topf heben - aber nicht in den Topf kippen, da sonst zu viel Fett mitschwapt. Mit Wasser bedecken und auf dem Herd ohne Deckel aufkochen. Den Schaum, der sich dabei bildet, mit dem Schaumlöffel ab und zu abnehmen. Kommt kein Schaum mehr hoch, das restliche Gemüse, übrige Zwiebeln sowie die Gewürze und die ungeschälten angedrückten Knoblauchzehen dazugeben. Alles 2 - 3 Std. bei geringer bis mittlerer Hitze köcheln lassen.
5. Zum Abfiltrieren des Fonds diesen durch ein großes Sieb gießen, das in einem Topf hängt und mit einem festen Passiertuch ausgelegt ist. Fond über Nacht an einen kühlen Ort stellen. Am nächsten Tag die erkaltete Fettschicht von der Oberfläche abheben. Jetzt können Sie den Fond weiter einreduzieren, um ihn in Eiswürfelschalen einzufrieren - oder Sie füllen ihn in heiß ausgespülte Schraubgläser, wo er im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar ist.