Rezept

Dunkle Grundsauce

Ein Rezept von Dunkle Grundsauce, am 04.06.2025

Zutaten

3 EL	Öl
1	kleine Stange Lauch
1 Stück	Knollensellerie (200 g)
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Pfefferkörner
1 TL	Salz
500 g	Kalbsknochen (vom Metzger schon in kleinere Stücke gehackt)
3	Möhren
	2-3 Zwiebeln
	1-2 Lorbeerblätter
1 Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 l dunklen Fond | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am besten geht's in einem großen schweren Topf oder in einem Bräter. Auf die größte Herdplatte damit, das Öl hineingießen und heiß werden lassen. Die Knochen rein, bei starker Hitze rundum gut anrösten – sicher 10-15 Minuten lang.

2. In der Zwischenzeit alles Gemüse vorbereiten: Lauch längs aufschlitzen und gut waschen, die welken Teile wegschneiden. Die Möhren schälen, den Sellerie schälen und waschen. Alles in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln.

3. Wenn die Knochen gut angebraten sind, das Gemüse dazugeben und 5 Minuten mitbraten. Dann das Öl seitlich abgießen, Topf wieder auf den Herd zurück. Das Tomatenmark einrühren, Lorbeer und Pfefferkörner dazu. So viel Wasser angießen, daß alles knapp davon bedeckt ist. Keinen Deckel drauf, sondern im offenen Topf bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

4. Sobald das Wasser fast eingekocht ist, wieder etwas nachgießen und einkochen lassen. Je öfter diese Prozedur passiert, desto dunkler und gehaltvoller wird der Fond.

5. Nach 1 Stunde die Petersilie waschen und mit in den Topf geben. Noch mal knapp 1 Stunde weiterköcheln und immer wieder verdampftes Wasser nachfüllen.

6. Ein großes Sieb mit einem Topf drunter bereitstellen, den Topfinhalt mit allen Zutaten hineingießen und die Brühe auffangen. Noch mal auf den Herd damit und jetzt erst mit Salz abschmecken. Das Fett an der Oberfläche abschöpfen oder mit einem Küchenpapier wegsaugen.