

Rezept

Dunkler Bratenfond

Ein Rezept von Dunkler Bratenfond, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 1/2 kg fleischige, gemischte Kalbs- und Schweineknochen (beim Metzger vorbestellen und in kleine Stücke schneiden bzw. hacken lassen) | 200 g Zwiebeln |
| 2 EL Olivenöl | 1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g) |
| 1/2 l kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvignon | 1 Möhre (ca. 80 g) |
| 1 kleine Knoblauchzehe | 2 EL Tomatenmark |
| 1 Stängel Salbei | Salz |
| 1 TL schwarze Pfefferkörner | 1 Stück Lauch (ca. 80 g) |
| Passiertuch | 4 Zweige Thymian |
| | 2 Lorbeerblätter |
| | 1/2 TL Pimentkörner |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Knochen im Backofen in 30 Min. rösten.

2. Nach ca. 15 Min. Zwiebeln, Sellerie und Möhre schälen und grob würfeln.

3. Das Olivenöl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. rösten, Möhren und Sellerie weitere 5 Min. mitrösten. Knochen zum Gemüse geben. Tomatenmark einrühren und 5 Min. unter ständigem Rühren rösten.

4. Mit Rotwein ablöschen. Restlichen Rotwein und ca. 2,2 l Wasser dazugießen, kräftig salzen und alles aufkochen. Evtl. auftretenden Schaum abschöpfen. Die Sauce offen bei kleiner Hitze ca. 1 Std. köcheln.

5. Lauch putzen, längs einschneiden, waschen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Thymian und Salbei waschen und trocken schütteln. Lauch, Knoblauch, Thymian, Salbei, Lorbeerblätter, Pfeffer- und Pimentkörner zum Fond geben und diesen offen weitere 1 Std. 30 Min. köcheln.

6. Den Fond durchpassieren und gleich weiterverarbeiten. Oder auskühlen lassen, portionsweise einmachen oder einfrieren.