

Rezept

Kalbsfond

Ein Rezept von Kalbsfond, am 07.06.2023

Zutaten

2 kg Kalbsknochen und Kalbsabschnitte, vom Metzger in Stücke gehackt	2 große Zwiebeln
2 Stangen Staudensellerie	2 Möhren
10 Pfefferkörner	1 großes Bouquet garni
Salz	1 Knoblauchzehe
	2 Eiweiß

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 2 LITER KALBSFOND | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Kalbsknochen auf das tiefe Blech legen und im heißen Ofen unter gelegentlichem Wenden 30-40 Min. bräunen. Die Zwiebeln schälen, 1 1/2 Zwiebeln in große Stücke schneiden. Die Möhren schälen, die Selleriestangen putzen und waschen und beides in große Stücke schneiden. Das Gemüse zu den Knochen auf das Blech geben und die letzten 10-15 Min. mitbräunen.
2. Die übrige Zwiebelhälfte mit der Schnittfläche nach unten in einer trockenen Pfanne dunkel anrösten. Mit dem gebräunten Gemüse und den Knochen in einen großen Topf geben. Den Bratsatz im Blech sofort mit 500 ml Wasser ablöschen. Sollte sich eine Fettschicht auf dem Blech abgesetzt haben, diese zuvor abnehmen.
3. Das Ablöschwasser, weitere 3 l Wasser, das Bouquet garni, die Pfefferkörner und die ganze Knoblauchzehe in den Topf geben und alles aufkochen. Dabei immer wieder den Schaum gründlich abschöpfen. Den Fond 4-5 Std. kochen lassen, dabei immer wieder abschäumen. Zum Schluss leicht salzen.
4. Den Fond durch ein feines Sieb gießen und entfetten. Zum Klären des Fonds 2 Eiweiß in einem Topf verrühren und den heißen Fond langsam hineintrühren. Dann alles aufkochen und die sich absetzenden festen Teile immer wieder abschöpfen. Den geklärten Fond 1/2-1 Std. kochen, zum Schluss durch ein mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Spitzsieb gießen. Den Kalbsfond in Gläsern à 400 ml 30 Min. bei 90° einkochen oder ihn abkühlen lassen und portionsweise einfrieren.