

Rezept

# Kalbsfond Grundrezept

Ein Rezept von Kalbsfond Grundrezept, am 22.06.2024

## Zutaten

<b>3 EL</b> Pflanzenöl	<b>1 kg</b> Kalbsknochen
<b>2</b> Zwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2</b> Möhren	<b>100 g</b> Knollensellerie
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>250 ml</b> Weißwein
<b>3</b> Nelken	<b>1/2 TL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1</b> Lorbeerblatt	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

## Zubereitung

1. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Knochen darin in ca. 10 Min. dunkelbraun anbraten.

---

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Das Gemüse putzen und alles mit dem Messer grob zerkleinern.

---

3. Die Knochen herausnehmen. Gemüse und Tomatenmark im Bratensatz ca. 5 Min. anbraten.

---

4. Wein, 2 ¼ l Wasser, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblatt und Knochen hinzufügen. Offen bei kleiner Hitze 3 Std. kochen lassen.

---

5. Den Fond durch ein feines Sieb in ein Gefäß abgießen, Knochen und Gemüse abtropfen lassen und danach wegwerfen.