

Rezept

Kalbsfond Grundrezept

Ein Rezept von Kalbsfond Grundrezept, am 27.04.2024

Zutaten

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