

## Rezept

# Wildfond

Ein Rezept von Wildfond, am 19.12.2025

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> Wildknochen (vorbestellen und vom Metzger in kleine Stücke schneiden bzw. hacken lassen)	<b>1</b> große Zwiebel (ca. 150 g)
<b>1</b> Möhre (ca. 80 g)	<b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 250 g)
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>2 EL</b> Öl
<b>2-3 Zweige</b> Thymian	<b>200 ml</b> kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvignon
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>1 TL</b> Wacholderbeeren	<b>1 TL</b> Pimentkörner
Mörser	<b>10 g</b> getrocknete Champignons
	Passiertuch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 1,6 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Knochen auf dem Blech verteilen und im Backofen in 20 Min. goldbraun rösten, dabei mehrmals die Knochen wenden bzw. vom Blech lösen.
2. Dann etwa 200 ml Wasser aufs Blech gießen, den Bratensatz mit einem Bratenwender lösen und alles noch 5 Min. weitergaren.
3. Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Den Sellerie und die Möhre schälen und ebenfalls klein schneiden.
4. Das Öl in einem hohen Topf (20 cm Ø) erhitzen. Zwiebel, Sellerie und Möhre darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. rösten. Tomatenmark einrühren, 2 Min. weiterrösten und mit Rotwein ablöschen. Knochen samt Bratensatz vom Blech dazugeben und alles 2 Min. kochen. Mit 2,5 l Wasser aufgießen, aufkochen und offen bei kleiner Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen. Dabei immer wieder den auftretenden Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen.
5. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Lorbeerblätter grob zerkleinern. Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeeren und Champignons im Mörser grob zerstoßen. Alles zum Fond geben und noch 1 weitere Std. offen köcheln lassen.
6. Den braunen Wildfond durch ein feines Sieb (am besten mit einem feuchten Passiertuch ausgelegt) in einen Topf passieren, die Knochen wegwerfen. Das Gemüse leicht durchdrücken und wegwerfen. Den Wildfond weiterverarbeiten oder gleich heiß in ausgekochte und saubere Gläser füllen. Diese mit einem Deckel verschließen, auskühlen lassen und kühl stellen. Man kann den Fond auch in gefriertauglichen Gefäßen einfrieren.