

## Brauner Kalbsfond · Fond de veau brun

### Zutaten

	5 Liter
Erdnussöl	50 g
Kalbsknochen	4000 g
Kalbsfüsse	1000 g
Mirepoix, bunt	800 g
Tomatenpüree	120 g
Weisswein	1000 g
Wasser	7000 g
Salz	40 g
Gewürzsäcklein	1
Thymian, frisch	10 g
Majoran, frisch	10 g
Rosmarin, frisch	10 g

### Vorbereitung

- Die Kalbsknochen möglichst klein hacken.
- Die Kalbsfüsse tiefgekühlt in kleine Stücke zersägen.
- Gewürzsäcklein aus Pfefferkörnern, Gewürznelken, Lorbeer, Thymian und Majoran bereitstellen.
- Rosmarin waschen und bereitstellen.

### Zubereitung

- Bratgeschirr mit Erdnussöl ausgelesen und erhitzen.
- Kalbsknochen und Kalbsfüsse langsam braun rösten.
- Mirepoix begeben und mitrösten.
- Fettstoff ableeren und entsorgen.
- Tomatenpüree begeben und mitrösten.
- 2–3 Mal mit wenig Wasser ablöschen und bis zur Glace einkochen.
- Weisswein zugeben und vollständig einkochen lassen.
- Mit Wasser auffüllen und zum Siedepunkt bringen, Salz begeben.
- Öfters abschäumen und abfetten.
- 3 Stunden am Siedepunkt sieden lassen.
- Während der letzten Stunde das Gewürzsäcklein und frischen Rosmarin begeben.
- Abschmecken, durch ein Passiertuch passieren und nochmals abfetten.
- Zur weiteren Verwendung rasch abkühlen.

### Hinweise für die Praxis

Klein gehackte Knochen bewirken eine grössere aroma- und farbgebende Röstfläche; der daraus entstehende Fond hat eine schönere Farbe und einen intensiveren Geschmack. Für das Anrösten der Knochen im Umluftofen wird kein Fettstoff benötigt. Stiele von frischen Kräutern sowie Tomatenabschnitte können dem Fond individuell beigegeben werden.



1



2



3



4



5



6



7



8