

Rinderfond (Die Grundbrühe)

Der Aufwand lohnt sich! Selbstgemachter Fond lässt sich nach eigenem Gusto würzen und ist die Grundlage für köstliche Saucen.



Zutaten für ca. 1 Liter:

- 3 EL Butterschmalz
- 1 kg Rinder- und/oder Ochsenknochen
- ½ Knolle Sellerie
- 3 kleine Zwiebeln
- 2 Möhren
- ½ Stange Lauch
- 1,5 l Wasser
- Pfeffer, Salz
- ¼ Bund Rosmarin

Zubereitung:

- Den Ofen auf 240 Grad (Grillfunktion) vorheizen.
- Butterschmalz im Topf erwärmen bis es flüssig wird. Danach ein Ofenblech damit einpinseln.
- Die Knochen auf dem Blech verteilen und für 20 Minuten im Ofen rösten, bis sie dunkelbraun sind. Dabei einmal wenden. Ohne Grill und bei Ober-/Unterhitze verlängert sich der Röstprozess gegebenenfalls um 10 Minuten.
- Sellerie und Zwiebeln schälen. Möhren und Lauch putzen. Das Gemüse grob zerkleinern.

- Etwas Butterschmalz in einen Bräter geben und auf dem Herd erhitzen. Sellerie, Zwiebeln und Möhren braun anrösten und hin und wieder im Fett wenden.
- Den Lauch hinzugeben, sobald das Röstgemüse Farbe genommen hat.
- Die noch heißen, gerösteten Knochen zum Gemüse geben. Mit 1,5 Liter Wasser aufgießen. Pfeffer, Salz und Rosmarin hinzugeben.
- Mit geschlossenem Deckel zwei Stunden köcheln lassen.
- Den Fond passieren, also durch ein Sieb geben. Knochen und ausgekochtes Gemüse entfernen.