

Brauner Kalbsfond „Fond de veau brun“



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 2m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

„Soße ist nicht gleich Soße“ - selbst gezogener Kalbsfond ist für Profis einfach unverzichtbar! Durch seine vielseitige Einsetzbarkeit ist der braune Kalbsfond besonders beliebt. Ob für delikate Soßen oder Suppenkreationen - frischer Kalbsfond ist ein echter Allrounder und geschmacklich kein Vergleich zu teuren Fertigprodukten. Selbst ungeschulte Zungen schmecken schnell den Unterschied! Obwohl die Herstellung etwas Zeit in Anspruch nimmt, sind die Arbeitsschritte doch vergleichsweise einfach. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von dem geschmacklichen Ergebnis überraschen!

Zutaten

- 2 kg kleingehackte Kalbsknochen (Erledigt sicherlich ihr Metzger) 2 l kaltes Wasser Ev. 1 El kalte Butter

- 600 g Röstgemüse, grob gewürfelt aus: Zwiebeln, Knollensellerie, Möhren, Petersilienstängel
- 2 El Pflanzenöl
- 2 - 3 weiche Tomaten, geviertelt
- 2 Thymianzweige
- 250 ml trockener Weiß - oder Rotwein
- 10 cl Madeira
- 1 El Tomatenmark
- 10 gedrückte, schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Knochen in einem Bratentopf mit heißem Pflanzenöl geben und bei höchster Stufe im Backofen anrösten, kräftig Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse zufügen und ca. 10 min. mit anbraten, Farbe nehmen lassen, dann das Tomatenmark zufügen, ebenfalls 5 min. mit angehen lassen.

Schritt2

Mit den Weinen ablöschen, fast völlig reduzieren lassen. Etwa 2 l "kaltes Wasser" aufgießen damit der Fond später klar bleibt. Kräuter und Gewürze zufügen, aufkochen, ca. 3 - 4 Stunden am Herdrand leise köcheln lassen, dabei hin und wieder abschäumen. Durch ein feines Küchensieb passieren, ev. noch etwas reduzieren, entfetten.

Schritt3

Sollte die Kalbsjus sofort gereicht werden, ev. leicht mit angerührter Speisestärke binden, nachschmecken und mit einem Esslöffel brauner Butter obenauf zu Tisch geben, hm lecker

Rezeptart: Braune Soßen, Gebundene Suppen, Klare Suppen, Soßen, Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brauner-kalbsfond-fond-de-veau-brun/>