

Wildfond Basisrezept



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6

- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '195', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Wie stellt man eigentlich einen Basis - Wildfond für Suppen und Soßen her?

Zutaten

- 1 - 2 kg gehackte Knochen und Parüren/ Fleischabschnitte und Sehnen von: :Hirsch, Reh, Wildschwein, Wildgeflügel wie Fasan oder Rebhuhn
- 1 - 2 Speck- oder Schinkenschwarte
- 150 g Sellerieknolle in 1cm großen Würfeln
- 2 Möhren in 1cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Stange frischer Porrée in 1cm großen Würfeln
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in 1cm großen Würfeln
- 1 El Tomatenmark
- 1 - 2 Lorbeerblätter
- 6 - 8 gestoßene Pfefferkörner
- 2 Nelkenköpfe
- 10 Wacholderbeeren, gedrückt
- 1/2 Zitronenschale
- 1/2 Orangenschale
- 1 frischer Zweig Thymian und Majoran
- 1gedrückte Knoblauchzehen
- ½ l trockenen Rotwein
- Etwas Öl zum Anbraten

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Knochen, die Speckschwarten und die Parüren in einem ausreichend großen „Bräter“ scharf anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Danach das Bratfett abgießen und die Gewürze und Kräuter, sowie das Röstgemüse dazu geben und mit dem Tomatenmark ca. 5 - 6 min. weiter anrösten.

Schritt4

Zunächst mit dem Rotwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt5

Immer gut auf den Boden des Bräters rühren.

Schritt6

Anschließend mit Wasser aufgießen, so dass Alles gerade bedeckt ist. 2 - 3 Stunden nur „leise köcheln“ lassen, danach durch ein Passiertuch oder feines Küchensieb passieren.

Schritt7

Entfetten, nachschmecken und ev. weiter reduzieren.

Schritt8

Dieser „Wild-Basisfond“ eignet sich nunmehr zur Herstellung von: Gebundenen oder klaren Wildsuppen.

Schritt9

Dazu muss man ihn noch einmal mit Klärfleisch, Eiweiß, Gemüse und Gewürzen ansetzen um die Konzentration verdoppeln.

Schritt10

(Siehe meine Beschreibung des Klärprozesses)

Schritt11

Zu gebundenen Wildsoßen reduziert man den Fond mit Wildaromaten, Wein, Sahne oder saurer Sahne, Preiselbeeren oder Johannisbeergelée.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** grundrezept, hausgemacht, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildfond-basisrezept/>