

Wildfond / Wildjus selber machen



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** Ca 2 l reichen etwa für 10 Portionen
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 3:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : 'Ca 2 l reichen etwa für 10 Portionen', 'yield' : " });
```

Wenn bei der Verarbeitung von Wild Knochen und Abschnitte anfallen, so lohnt es sich umgehend, selbst einen **Wildfond** zu kochen – ganz **ohne Geschmacksverstärker** wie Glutamat oder Hefeextrakte. Diesen kann man auch prima vor der Fleischzubereitung kochen. Es eignen sich die Knochen verschiedener Wildtiere: Reh, Hirsch, Wildschwein oder Hase. Diese sollte man allerdings nicht mischen. Zum Einkochen rät unser Chefkoch Fritz Grundmann sparsam mit Salz umzugehen und nur ein wenig zu verwenden. Auf etwa **1/3 eingekocht**, können Sie die Wildjus einfrieren und so mehrere Monate verwenden.

Selbstverständlich erhält man Wildfond auch in Feinkostgeschäften oder Online in Gläsern angeboten. Die sind jedoch meist überbeuert. Der Wildfond von Johann Lafer kostet in einem 400 ml Glas fast 4 Euro. Ein selbstgemachter Fond ist da wesentlich günstiger. Als **Basis für kräftige - klare und gebundene - Suppen und Saucen** ist ein kräftiger Fond wesentlicher Bestandteil und vielseitig zu verwenden.

Zutaten

- 2 kg gehackte Wildknochen
- 200 g Möhren
- 500 g Zwiebeln
- 200 g Knollensellerie
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Flasche trockener Rotwein
- 100 ml Portwein
- 2 - 3 El Pflanzenöl
- 10 gedrückte, schwarze Pfefferkörner
- 2 Nelkenköpfe
- 3 - 5 gedrückte Piment Körner
- 1 Blatt Lorbeer
- 5 - 6 gedrückte Wacholderbeeren
- 2 Zweige Thymian

Zubereitungsart

Schritt1

Möhren, Zwiebeln und Sellerie in grobe Stücke würfeln. In einen Bräter mit Pflanzenöl die Knochen und Abschnitte scharf anrösten, das Röstgemüse 5 min. mit anbraten. Dann das Tomatenmark mit angehen lassen und mit den Weinen ablöschen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt2

Mit ca. 2 l Wasser aufgießen, Gewürze dazu geben und auf kleiner Flamme wenigstens 2,5 Stunden köcheln lassen, hin und wieder abschäumen. Durch ein feines Küchensieb passieren und ev. auf Wunsch noch intensiver reduzieren. Erkalte kann man zuviel Fett problemlos entfernen.

Wildfond / Wildjus selber machen: Definition und Warenkunde

In der Definition ist ein Wildfond eine andere Bezeichnung für eine **Brühe aus Wild**. Einen kleinen, jedoch wichtigen Unterschied gibt es doch: Bei der Herstellung eines Fonds verwendet man **weniger Salz** als bei einer Brühe. Der Grund hierfür ist, dass der Fond eine unvollendete Basis bildet und eingekocht als **intensiver Geschmacksträger** dient. Außerdem enthält eine klassische Brühe keinen Alkohol.

Der Begriff Jus kommt aus dem Französischen und bedeutet übersetzt „Saft“. Ist in einem Rezept von einem Jus die Rede, handelt es sich um einen konzentrierten Bratensaft. Dieser ist die Grundlage für verschiedene Jus-Zubereitungen. Hierfür wird die Jus, also der Bratensaft, mit Fond, Wein oder etwas Wasser aufgefüllt.

Die Grundzutaten eines Wildfonds, der die Basis für Suppen und Saucen bildet, sind:

- Wildknochen
- Wildparüren (Fleischabschnitte oder -„afälle“, die während des Parierens anfallen)
- Fett
- Karotten, Sellerie, Lauch
- Passende Wildgewürze in einem Bouquet garni
- Zumeist Rotwein

Insgesamt dauert die Kochzeit so lange, bis die Flüssigkeit sich auf 1/3 reduziert. Die Zeit variiert je nachdem, wie viel Flüssigkeit vorhanden ist, daher ist Reduzieren auf 1/3 der Menge eine gut zu merkende Regel.

Rezeptart: Braune Soßen, Deutsche Küche, Eintöpfe, Gebundene Suppen, Klare Suppen, Suppen, Wild **Tags:** basis rezept, fonds, grundrezept, natürlich, Sauce, Suppe, wildgericht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)230
- KH (g)5
- Fett (g)20
- Eiweiß (g)4
- Ballast (g)20

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