

FLEISCHFOND & DUNKLE SAUCE

Zutaten

1500 g	Rinderknochen z.B. Sandknochen oder Markknochen	30 g	Salz
4 Stück	Gemüsezwiebeln	1 Flasche	Rotwein
1000 g	Suppengemüse	3 Zehen	Knoblauch
200 g	Tomatenmark	1 Schote	Chili, mild
4 Blatt	Lorbeer	4 Zweige	Rosmarin
10 Stück	Pfefferkörner	4 Zweige	Thymian
5 Stück	Wacholderbeeren		

Zubereitung **des Fonds**

In einem großen Topf zuerst die Knochen in Pflanzenöl anbraten bis sie etwas Farbe bekommen und ein erster Bratensatz entsteht. Nun die Knochen noch mal aus dem Topf nehmen damit genügend Platz für das klein geschnittene Suppengemüse und die Zwiebeln entsteht. Dieses anbraten und nach einigen Minuten das Tomatenmark hinzugeben.

Weiter anbraten, nur dann kann das Tomatenmark später auch für eine Bindung sorgen. Nun mit Rotwein ablöschen und den entstandenen Bratensatz vom Topfboden lösen. Die Knochen wieder hinzugeben und mit Wasser auffüllen bis alle Zutaten bedeckt sind.

Die restlichen Kräuter und Gewürze hinzugeben.

Nun auf geringer Hitze (bspw. 4 von 9) weiter kochen lassen. Falls man sich für Markknochen entschieden hat, diese nach etwa 2 Stunden aus dem Fond nehmen und das Mark lösen, anschliessend wieder in den Topf geben.

Nach etwa 3 Stunden den Grundfond durch ein Sieb in einen neuen Topf geben. Je nach Wunsch kann man ihn auch durch ein Baumwolltuch passieren damit bspw. das Mark der Knochen nicht im finalen Fond als kleine Stückchen enthalten bleibt.

Dieser Grundfond kann nun bspw. zum Ablöschen von kurzgebratenem Fleisch verwendet werden.

Im neuen Topf reduziert der Fond nun weitere 3-4 Stunden auf niedriger Hitze ein, nach Bedarf kann nun noch mal etwas Wasser hinzugegeben werden. Nun sollte auch noch mal abgeschmeckt werden um eine Grundwürze zu erreichen.



TISCHDECKER

K O C H S C H U L E