

Fond

ergibt 200 ml Flüssigkeit

Zutaten

500g Knochen, 1 Zwiebel, 30 g Butterschmalz, ein wenig Fleischfett, 1 Teelöffel Salz

Zubereitung

1. Knochen in kleine Stücke sägen oder hacken
2. Zwiebel grob würfeln
3. die Knochen mit der Zwiebel und dem Fett im Schmalz anbraten, das heißt gleichmäßig bräunen
4. 1,5 Liter Wasser aufgießen und Salz dazugeben (beim späteren Reduzieren wird das Salz intensiver, daher lieber weniger Salz nehmen)
5. alles zusammen 3-4 Stunden in geschlossenem Topf köcheln lassen
6. die Flüssigkeit dann durch ein Sieb und dann durch ein Tuch abseihen
7. den Fond nochmals 1-2 Stunden im offenen Topf reduzieren lassen

Zeitbedarf

6 Stunden, kann aber hebenher'gemacht werden

