

WILDFOND

Rezept von Marcus Fetz, Landgasthaus Blücher, Dörscheid

Zutaten:

Für 1 Liter:

2,5 kg Wildknochen

2 EL Öl

150 g Zwiebeln

60 g Karotten

40 g Knollensellerie

50 g Tomatenmark

0,75 l Spätburgunder

1 Lorbeerblatt

je ein Zweig Rosmarin und Thymian

Pimentkörner, schwarze Pfefferkörner, Wacholderbeeren und eine Gewürznelke

Zubereitung:

Die Knochen fein zerhacken und in einer Kasserolle in dem erhitzten Öl gut anbraten. Das geputzte zerkleinerte Gemüse zufügen und 5 - 8 Minuten mitrösten. Das Fett abgießen und das Tomatenmark unterrühren. Nochmals kurz anrösten. Nach und nach den Wein und das Wasser zugießen, zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder ganz einkochen lassen. Nach dem letzten Einkochen kaltes Wasser über die Knochen geben, aufkochen lassen und abschäumen. Die Kräuter und Gewürze hinzufügen und bei milder Hitze auf dem Herd im offenen Topf 2 ½ - 3 Stunden köcheln lassen. Durch ein feines Haarsieb oder Tuch passieren und entfetten mit Küchenkrepp. Nach Belieben bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Unser Tipp: Der Fond lässt sich gut portionieren und aufbewahren indem man ihn in Eiswürfelbereiter-Tüten einfriert!