

# RINDER FOND

## RINDER FOND

Als ich im Rahmen meines Weihnachtsmenüs die Klare Gemüsesuppe mit Kalbs-Pistazien Klößchen gekocht habe gab es keine halben Sachen. Also habe ich 2 Tage vorher nicht nur selbst gemachten Fisch Fond aus den Karpfenköpfen gekocht sondern auch Rinder Fond aus Suppenknochen. Mit den Zutaten habe ich etwas experimentiert – ich habe hier Tomaten mit in den Fond gegeben. Dadurch hat das Ganze eine wunderbar frische Note bekommen.



### ZUTATEN FÜR 750 ML FOND:

4 Stück Suppenknochen vom Rind (ca. 300g)

500 ml Weißwein

500 ml Wasser

Salz

3 Lorbeerblätter

4-5 Nelken

8-10 Wacholderbeeren

3 Pimentkörner

3 Stangen Staudensellerie

4 Karotten

3 Tomaten

2 Zwiebeln

1/2 Bund Petersilie

3 EL Balsamico Bianco

### ZUBEREITUNG:

Im ersten Schritt wollen die Suppenknochen geröstet werden. Dazu lege ich sie auf ein Backblech mit Backpapier und schiebe sie für 45 Minuten bei 200°C in den Backofen. Dort schwitzen sie unglaublich viel Fett aus – ich gebe sie mit dem Fett in einen ausreichend großen Topf.

Dazu kommen die klein geschnittenen Karotten, der Sellerie und die geviertelte Zwiebel. Kurz anbraten und mit Wasser und Wein ablöschen.

Salz, Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren und Pimentkörner dazu geben und aufkochen lassen.

Die Petersilie wird samt Stängeln grob zerhackt und die Tomaten schlicht halbiert. Beides kommt mit in den Topf.



Ich habe den Rinder Fond etwas länger köcheln lassen als den Fisch Fond. Insgesamt waren es 2 Stunden auf mittlerer Hitze (Stufe 5 von 9). Dabei habe ich nur ab und an umgerührt.

Am Ende habe ich alles durch ein großes Sieb in einen Messbecher abgegossen. Die Einlage kommt so wie sie ist weg. Den Fond habe ich mit etwas Balsamico Bianco abgeschmeckt. Man hat jetzt zwei Möglichkeiten was man mit dem Fett macht das sich doch recht reichlich gesammelt hat. Man kann es entweder vorsichtig abtrennen wenn man den Fond sofort verwenden oder einfrieren möchte. Man kann es aber auch im Fond lassen (das habe ich hier gemacht) und das Ganze abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen. So ist das Fett ausgehärtet und ich konnte es bevor ich den Fond eingesetzt habe wie ein Platte einfach abheben. Das war auf jeden Fall super einfach und ging ohne größeres Kleckern.

Fertig!