



Grundsauce

Brauner Fond

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Knochen und Fleisch

- 1 kg Rindfleisch (Ragoutstücke),
- 1 kg Kalbshaxe (Scheiben),
- 500 gr Rinderknochen (klein gehackt),
- 200 gr Schweinsfuss (klein gehackt),

Gemüse

- 1/2 kg reife Tomaten oder Pelati (geschälte Tomaten aus der Dose),
- 3 Stück Karotten , geschält und in Scheiben geschnitten
- 3 Stück Zwiebeln, geschält und in Viertel geschnitten
- 3 Stück Knoblauchzehen, geschält und halbiert

Gewürze

- 2 Stück Lorbeerblätter
- 15 Stück Pfefferkörner, zerquetscht
- 6 Stück Nelken
- 2 Zweige Majoran,
- 15 gr Salz

- 50 gr Bratbutter,
- 7 dl schwerer Rotwein
- 3 l Wasser

Zubereitung:

Kasserolle, Bratbutter, Knochen, Fleischstücke sowie Kalbs- oder Schweinsfuss, Gemüse (siehe oben) Rotwein

Wasser
Lorbeer, Pfefferkörner, Nelken, Majoran, Salz

Sieben.

In einer grossen Kasserolle in der heissen Bratbutter Knochen, Fleisch sowie Schweinsfuss und Gemüse braun braten. Mit 2-3 dl Rotwein ablöschen und bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen. Den restlichen Rotwein zu fügen und erneut bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen.

Jetzt soviel Wasser aufgiessen bis alles bedeckt ist. Aufkochen lassen. Abschäumen. Die Gewürze dazugeben und auf kleiner Flamme ca. 4 Stunden köcheln lassen.

Von Zeit zu Zeit abschäumen (wenn nötig).

Zwischendurch wieder Wasser hinzugiessen, so dass immer alles bedeckt ist. Am Schluss auf etwas die Hälfte einreduzieren.

Den Fond durch ein Sieb giessen. Eventuell nochmals einreduzieren. Entfetten (kalt werden lassen und die Fettschicht abnehmen).

In Gefrierbeuteln (Eiswürfelbeutel) tiefgefrieren.