

Brauner Kalbsfond

1 1/2 bis 2 KG fleischige Kalbsknochen - klein gehackt (beim Metzger des Vertrauens vorbestellen)

etwa 1/2 KG Kalbfleischparüren (Abschnitte)

200 g Zwiebel

150 g Sellerie

150 g Petersilienwurzel

3 - 4 Esslöffel Tomatenmark

1 Flasche Rotwein (trocken)

3 - 4 Lorbeerblätter

1 Bund Petersilie

etwas Thymian, Majoran und Rosmarin

Butterschmalz oder hochwertiges Pflanzenöl

Zubereitung:

Achtung Kein Salz zufügen !!!!

Knochen und Parüren in einem großen Topf mit etwas Fett langsam dunkel anrösten

Zwiebel dazugeben - kurz rösten

Wurzelgemüse mit Schale dazu - rösten

Hitze reduzieren

Tomatenmark dazugeben (macht die Sauce dunkel) - wichtig gut durchrösten !

Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen (Rotwein reinigt den Topfboden und löst die Röststoffe)

Lorbeerblätter, Petersilie und Kräuter zugeben

Mit Wasser aufgießen (nur soviel, daß das der ganze Topfinhalt gerade bedeckt ist)

Auf kleinster Flamme 3 - 4 Stunden köcheln lassen (gerade so, daß ganz kleine Bläschen aufsteigen)

nicht umrühren !

Grobe Teile herausnehmen - Rest erst durch ein Spitzsieb, dann durch ein Haarsieb abseihen - wer es ganz fein mag noch durch ein angefeuchtetes Tuch passieren.

über Nacht abkühlen lassen - enfetten (festgewordenes Fett abheben)

Soße aus Kalbsfond:

Fond auf ca 3/4 Liter einkochen - erst jetzt salzen, würzen, abschmecken evtl. mit etwas eiskalter Mehlbutter binden.

bzw. nach belieben verfeinern z.B. mit einreduziertem Noily Prat