

Björn Freitag: Heller und dunkler Kalbsfond

😊 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-heller-und-dunkler-kalbsfond

Zutaten für den hellen Kalbsfond:

- 600 g Kalbsknochen
- 2 Karotten
- 1 Knollensellerie
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- Sojasauce
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsknochen in einen Topf geben und mit ca. 2 Litern Wasser auffüllen. Das Gemüse nur grob mit Schale würfeln und dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen. Danach den Fond passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den dunklen Kalbsfond:

- 600 g Kalbsknochen
- 2 Karotten
- 2 Knollensellerie
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 2 – 3 Lorbeerblätter
- 1 Zitrone
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- Butterschmalz
- Pfefferkörner
- Salz

Zubereitung:

Die Kalbsknochen in Butterschmalz anbraten und zum Nachrösten für 10 – 15 Minuten in den Ofen geben. Bei Grillfunktion 230° C oder Umluft 250° C.

Das Gemüse mit Schale in Würfel schneiden. Den Bräter aus dem Ofen holen und das Gemüse hinzugeben. Darauf achten, dass immer genug Fett im Topf ist, damit das Gemüse nicht anbrennt. Die Lorbeerblätter hinzufügen und Tomatenmark leicht mitrösten. Das Ganze mit etwas Wasser ablöschen. Zitronenschale 1/2 Zitrone und den Rotwein hinzufügen und einkochen lassen. Mit ca. 1 Liter Wasser aufgießen und mit Deckel bei mittlerer Hitze 2 – 3 Stunden köcheln lassen.

Danach den Fond passieren und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Wer den passierten Fond weiter einkochen lässt, erhält einen perfekten Bratensaft oder Jus, der mit wenigen Kniffen verfeinert werden kann.

Rezepte: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 28.10.2016

Episode: Auf die Sauce kommt es an! Björn Freitags Saucen-Einmaleins