

Heller Geflügelfond



Ergibt ca. 1 Liter Fond
Dauer: mind. 3 Stunden.

Zutaten

- 1.5 kg Hühnerkarkassen, Knochen und optional Fleischabschnitte
- 500 g Gemüse (siehe ganz unten)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin
- 10 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 200 ml Weisswein
- 1 Eiklar
- Wasser



Zubereitung

1. Die Knochen und Fleischreste in den grossen Topf voll kaltem Wasser legen und 20 min. wässern, danach das Wasser abgiessen und die Knochen zur Seite stellen
2. Den Topf kurz auswaschen und wenig Öl darin auf mittlerer Stufe erhitzen
3. Die Knochen und Fleischresten darin auf niedriger Temperatur anschwitzen (aber nicht bräunen!)
4. Mit dem Weisswein ablöschen und den Weisswein fast komplett einkochen
5. Jetzt das Gemüse, die Gewürze und die Kräuter dazugeben und mit Wasser auffüllen, bis alles komplett bedeckt ist
6. Alles aufkochen und 2.5 Stunden halb zugedeckt ganz schwach köcheln lassen (immer wieder Schaum abschöpfen)
7. Mit einer Siebkelle Knochen, Fleisch, Gemüse und Gewürze abschöpfen, entsorgen und den Fond von der Platte nehmen und kurz auskühlen lassen
8. Jetzt den Fond klären: Das Eiklar verklopfen, in den Fond giessen und mit einem Schneebesen gründlich umrühren
9. Den Topf zurück auf die Platte geben und wieder erhitzen, bis er ganz knapp köchelt
10. 5 min. schwach köcheln, gelegentlich wieder umrühren: Das Eiklar gerinnt jetzt und bindet einen grossen Teil der Trübstoffe an sich

11. Die grossen festen Bestandteile des Eiklars (falls vorhanden) mit einer Siebkelle abschöpfen und entsorgen
12. Das Sieb mit dem Passiertuch auskleiden und den Fond durch das Tuch in den kleineren Topf giessen (nicht nachhelfen, nicht ausdrücken!)
13. Mit einer Suppenkelle vorsichtig das Fett abschöpfen, das sich an der Oberfläche angesammelt hat
14. Fond in die Gefrierdosen abgiessen, anschreiben und einfrieren