



## Brauner Kalbsfond

*Homepagerezepte*

Portionen 1 Liter

### ZUTATEN

600 g Kalbsknochen

200 g Abgänge (Parüren  
usw)

Öl

100 g Mirepoix  
(Röstgemüse) für braune  
Fonds

50 g Tomatenmark

100 ml Rotwein

Wasser zum ablöschen

1,5 L Wasser zum  
auffüllen

Salz

1 Lorbeerblatt

1 kl Tymianzweig

2 zerdrückte  
Wacholderbeeren

4 zerdrückte Pfefferkörner

2 Nelken

### ZUBEREITUNG

Kalbsknochen klein hacken

in wenig Öl langsam anrösten

Mirepoix zugeben und mitrösten

Überschüssiges Fett abgießen

Tomatenmark begeben und sorgfältig  
anschwitzen

Mit etwas Wasser ablöschen und wieder  
einkochen lassen ( 2 x wiederholen)

Dann mit Rotwein ablöschen und mit 1,5 L  
Wasser auffüllen

Ca. 60 Minuten langsam sieden lassen ( Nach  
40 Minuten Gewürze begeben)

Durch ein feines Sieb passieren ( NICHT auch  
ein Tuch)

Eventuell nochmals entfetten