

BRATENFOND

Zutaten:

1kg Kalbsknochen
2 EL Öl
100g Karotten
100g Porree
100g Sellerieknollen
100g Zwiebeln
250g Tomaten
100g Tomatenmark
¼ L Rotwein
1L Brühe
½ TL Salbei
½ TL Rosmarin
3 Lorbeerblätter
10 zerstoßene Pfefferkörner
5 Nelken
5 Wacholderbeeren
Salz

Zubereitung:

Kalbsknochen etwas kleinhacken. Öl erhitzen und die Knochen darin braun anbraten.

In Würfel geschnittenes Gemüse dazugeben und kurz andünsten.

Tomatenmark, Wein, Brühe und Gewürze hinzugeben, ankochen lassen und für etwa 90 Minuten fortkochen lassen. Fond anschließend durch ein Sieb gießen, entfetten und abschmecken.

In kleinen Portionen einfrieren und je nach Bedarf eine Soße daraus zubereiten.