

Geflügel Rezepte

Geflügelfond Herstellen

Gattung: Fleisch, Fond, Geflügel, Suppe, Brühe, Grundrezept

150 g Sellerieknolle	3 Essl. Öl
150 g Petersilienwurzel	250 ml Weißwein
150 g Staudensellerie	2 Lorbeerblätter
300 g Möhren	4 Wacholderbeeren
100 g Zwiebeln	1 Essl. Pfefferkörner
2 Suppenhühner à 1,8 kg - küchenfertig	Salz

1. Das Gemüse putzen bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln mit Schale vierteln. Die Suppenhühner mit einem schweren Messer oder Küchenbeil in kleine Stücke hacken.

2. Öl in einem grossen Topf erhitzen und die Geflügelteile mit den Zwiebelvierteln kurz anbraten und mit dem Wein ablöschen. Das vorbereitete Gemüse mit den Gewürzen dazugeben und mit 4 l kaltem Wasser auffüllen. Einmal sprudelnd aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und 2 Stunden offen köcheln lassen. Dabei die Trübstoffe ab und zu abschöpfen.

3. Den Fond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in einen anderen Topf gießen, mit Salz abschmecken und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten

Tipp: In Gefrierbeuteln portionsweise eingefroren hält sich der Fond bis zu 6 Monate.