

Geflügel Rezepte

Geflügelfond Für Helle Saucen

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

1	Suppenhuhn (ca. 1.300 g),	2	Lorbeerblätter,
3	Karotten,	4	Nelken,
1 Stange	Lauch,	15 g	Salz,
1/2	Sellerieknolle,	3 Liter	Wasser
2	Zwiebeln,		

Das Huhn in kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Abschäumen.

Gemüse und Gewürze beifügen und ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Den Fond abschütten.

Das Fleisch von den Knochen nehmen und klein schneiden.

Für ein Ragout oder Frikassee oder ähnliches verwenden.

Tipp: Dieser Geflügelfond passt auch sehr gut zu Gemüsegerichten.