

# Geflügel Rezepte

## Geflügelfond

Gattung: Suppe, Saucen, Fond

---

2	kg	Geflügelkarkassen und Teile	2	Schalotten
4		Karotten	2	Petersilienstängel
1	kleine	Stückchen Ingwer	6	Pfefferkörner
1		Staudensellerie	1	Thymianzweig
1	Essl.	Tomatenmark	Ö	Liter zum Anbraten
4		Sherry		Salz
100	ml	Weißwein		

---

Die Geflügelteile in heißem Öl rundherum anbraten.

Das grob zerkleinerte Gemüse zugeben und ebenfalls goldbraun braten.

Tomatenmark mit braten.

Dann mit Sherry und Weißwein der Bratfond lösen und solange kochen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Mit kaltem Wasser auffüllen, Kräuter und Pfefferkörner zugeben, aufkochen und abschäumen.

Bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln und etwas salzen.

Dann durch ein Spitzsieb gießen, erkalten und entfetten.