

Geflügel Rezepte

Geflügelfond Große Menge

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

4 kg Geflügelkarkassen	300 g Lauch, grob geschnitten
60 g Meersalz	200 g Stangensellerie, grob
800 g Zwiebeln, geschält und - halbiert	- geschnitten

Die Zutaten ergeben ca. 6 l Geflügelfond Die Geflügelkarkassen mit 7 l kaltem Wasser bedecken, langsam zum Kochen bringen.

Entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen.

Den Fond salzen, das Gemüse zugeben und ca. vier Stunden bei kleiner Hitze im offenen Topf köcheln lassen.

Dabei immer wieder aufsteigenden Schaum abschöpfen und die Brühe mit Küchenpapier entfetten.

Am Ende der Kochzeit den Fond vorsichtig durch ein feines Sieb passieren.

Den Fond für Suppen und Saucen verwenden.

Portionsweise lässt sich der Fond gut einfrieren.