

Geflügel Rezepte

Dunkler Geflügelfond Herstellen

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

Für Ca. 500 MI

1 kg	Geflügelklein	1	Zweig Rosmarin
4 Essl.	Öl	1	Lorbeerblatt
1 Essl.	Tomatenmark	10	weiße Pfefferkörner
100 g	Staudensellerie		Salz
100 g	Zwiebeln	20 g	Butter
100 g	Tomaten	5 Essl.	Madeira
4	Stiele glatte Petersilie		

1. Das Geflügelklein in einem weiten Topf im heißen Öl kurz anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) auf dem Ofenboden etwa 30 Minuten rösten. Dabei hin und wieder wenden. Tomatenmark unterrühren und weitere 5 Minuten rösten.
2. Sellerie und Zwiebeln putzen und mit den Tomaten klein würfeln. Mit der Petersilie, dem Rosmarin, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und der Butter unter das Geflügelklein mischen. Bei 150 Grad 15 Minuten im offenen Backofen weiterrösten. mit Weißwein und Madeira ablöschen und völlig erkalten lassen.
3. Den Saucenansatz mit 2 l kaltem Wasser auffüllen. Zum Kochen bringen, dann leise auf ca. 1/2 l einkochen lassen (ca. 2 Stunden). Anschließend durch ein feines Sieb gießen und entfetten.