

## 2. Saucenfond mit gekochten Knochen

Das haben wir verwendet:

- Kalbsknochen
- Wasser
- Salz
- Mittleren Teil vom Lauch
- Gemüsezwiebel
- Karotte
- Selleriegrün und -knolle
- Lorbeer
- Wacholder
- Nelken

Kalbsfond kochen:

kaltes Wasser und Salz und Knochen aufsetzen.

Vom Lauch hier nicht so viel Grünes. Die Brühe nimmt die Farbe an und der Geschmack wird schnell zu herb und bitter. Also hier den mittleren Teil vom Lauch.

Gemüsezwiebel mit Schale in grobe Stücke schneiden, damit Oberfläche vorhanden ist. Würde Zwiebel ganz zugefügt oder nur halbiert, schade um Zwiebel, weil Geschmack sich nicht entwickeln kann. Würde Zwiebel zu klein geschnitten, dann ganz viel „Oberfläche“, dann geschmacksbeherrschend. Karotten und Sellerieknolle (grobe Stücke) dazu und Sellerieblatt im Ganzen.

Wacholderbeeren leicht zerdrücken (mit großem Messer oder im Mörser), weil erst dann das Aroma sich voll entfalten kann. Kalb passt gut zu Nelken und Lorbeer.

Lorbeer in Apotheke kaufen: Die Blätter sind ganz und unverletzt (besseres Aroma, als wenn Blätter schon vor Kauf gebrochen sind).

Blätter leicht mit der Hand zerbrechen, dann rein (nicht im Ganzen, sonst entfaltet sich Aroma nicht genug.)

Zwei Handvoll Salz dazu (also was man mit einer „Greifhand“ so auf einmal greift).  
Alles ca. ½ Std. kochen lassen, nicht länger.