

3. Suppen- / Saucenfond vom Fleisch (heute Rind)

Das haben wir verwendet:

- Wasser
- Rindfleischstücke (Reste vom Putzen?) ohne Knochen
- Salz
- das Grüne vom Lauch
- Gemüsezwiebel
- Karotte
- Selleriegrün
- Wacholder
- Knoblauch
- Nelke
- Lorbeer

Das Rindfleisch soll nicht gegessen sondern nur die Brühe verwendet werden. Also mit kaltem Wasser ansetzen. Viel Salz ins Wasser. Fleischstücke ohne Knochen (können verschiedene Abschnitte sein vom „Fleisch putzen“).

Vom Lauch das Grüne, Zwiebel grob zerteilt Karotte grob geteilt, Sellerieblatt, Wacholder, ein Viertel Knoblauchzehe (vom japanischen Knoblauch, da ist nur eine Zehe drin), Nelke, Lorbeerblatt.

Diesen Topf nicht kochen lassen sondern nur bei Hitze ziehen lassen, dann bleibt Brühe klar.

Höchstens eine bis eineinhalb Stunden am Herd ziehen lassen. Dann abpassieren.

Kann gut vorproduziert und in kleinen Behältern aufbewahrt werden (z.B. in Eiswürfeltüten). So ist es portioniert immer greifbar, wo Rinderfond gebraucht wird, z.B. als Geschmacksverstärker.

Brühe niemals reduzieren lassen, weil sich sonst aus dem Fleisch Stoffe lösen, die nicht lecker sind und den Geschmack verändern.