

Kalbsfond

Zutaten für ca. 0.5 Liter

2	kg	Kalbsknochen	Zerkleinern
2	EL	ingesottene Butter	Knochen und Butter auf vorgeheiztes Backblech geben und bei 220°C Knochen braun rösten.
50	g	Sellerieknollen	
1		Zwiebel	
2		Karotten	
1		Tomate	
½		Lauchstängel	Gemüse in 2 cm grosse Stücke schneiden und zu den Knochen geben. 1 Stunde mitrösten.
7	dl	Rotwein, kräftig	Ablöschen. Alles in eine hohe Pfanne geben.
2	L	Wasser	Dazu giessen, aufkochen.
1		Lorbeerblatt	
1		Gewürznelke	
4		Pfefferkörner, schwarz	Beigeben, Auf kleinem Feuer 2 Stunden köcheln. Mit Kelle immer wieder den Schaum entfernen. Fond durch ein Sieb passieren und wieder in die Pfanne geben. Auf 2/3 reduzieren. In Eiswürfelbehälter oder andere kleine Gefässe abfüllen und einfrieren.