



Wildfond selbstgemacht

Zutaten

- Wildknochen
- Olivenöl
- Tomatenmark
- Suppengemüse
- 2 Eiweiß
- Rotwein
- Einige Kräuterzweige
(z. B. Rosmarin, Thymian)

Zubereitung Wildfond

Wildknochen zerkleinern und in einen Bräter geben. Mit Öl begießen und bei ca. 240 °C im Ofen braun rösten. Suppengemüse klein schneiden. Gemüse und etwas Tomatenmark zu den Knochen geben und kurz andünsten.

Wasser dazugießen (es sollte Knochen und Gemüse bedecken) und zum Kochen bringen. Kräuter dazugeben und den Fond zirka 2 Stunden köcheln lassen. Mit Rotwein immer wieder auffüllen. Fond durch ein feuchtes Mulltuch passieren und den Fond erkalten lassen.

Leicht aufgeschlagenes Eiweiß (2 Stück) hinzufügen. Fond langsam unter Rühren erwärmen. Eiweiß mit einem Schaumlöffel vorsichtig abheben. Den Fond noch heiß in saubere, sterile Gläser abfüllen. Gut verschlossen hält er so mehrere Monate.

