Brauner Rinderfond

Brühen & Fonds · ca. 700 ml · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 4 Std.

Rezept online

ZUTATEN

- 800 g Rinderknochen mit Fleischresten, in 4–5 cm großen Stücken
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel mit Schale, geviertelt
- 1 Möhre, in groben Stücken
- 60 g Knollensellerie, in groben Stücken
- 1 EL Tomatenmark
- 150 g trockener Rotwein
- 1100 g Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 6 schwarze Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knochen mit dem Öl auf einem Backblech mischen und 30 Minuten rösten.
2. Zwiebel, Möhre und Sellerie dazugeben, das Tomatenmark unterrühren und weitere 15 Minuten rösten, bis alles kräftig braun ist.
3. Knochen und Gemüse in den Mixtopf geben. Das heiße Blech mit dem Rotwein ablöschen, den Bratensatz mit einem Pfannenwender lösen und mit in den Mixtopf gießen.
4. Wasser, Lorbeer, Thymian und Pfeffer zugeben. Statt des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen und **90 Min./95°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** köcheln lassen.
5. Nochmals **90 Min./95°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** garen. Durch ein feines Sieb abgießen, die Knochen dabei nicht ausdrücken.
6. Für einen konzentrierten Fond den Mixtopf ausspülen, Fond zurückgeben und mit dem Gareinsatz als Spritzschutz **20 Min./Varoma/Stufe 1** einkochen.

> **Tipp:** Den Fond in Eiswürfelformen einfrieren – zwei, drei Würfel machen jede Bratensauce kräftiger. Der Fond wird bewusst nicht gesalzen, damit er sich beim Einkochen nicht zu stark konzentriert.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/