Heller Kalbsfond

Brühen & Fonds · ca. 1 Liter · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 2 Std. 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 800 g Kalbsknochen, in 4–5 cm großen Stücken
- 1000 g Wasser zum Blanchieren
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Stück Lauch (nur das Weiße), in Ringen
- 60 g Knollensellerie, in Stücken
- 5 Stängel Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 5 weiße Pfefferkörner
- 1200 g Wasser

ZUBEREITUNG

1. Knochen in den Mixtopf geben, 1000 g Wasser zugießen und **12 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** aufkochen. Das Wasser mit dem Schaum abgießen, die Knochen kalt abspülen und den Mixtopf ausspülen.
2. Knochen, Zwiebel, Lauch, Sellerie, Petersilie, Lorbeer und Pfeffer zurück in den Mixtopf geben und 1200 g Wasser zugießen.
3. Messbecher einsetzen und **90 Min./95°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** köcheln lassen. Anschließend nochmals **30 Min./95°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** garen.
4. Durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb abgießen und abkühlen lassen.

> **Tipp:** Durch das Blanchieren bleibt der Fond hell und klar. Er ist die feine Basis für Kalbsragout, Frikassee, helle Saucen und Spargelgerichte. Erst beim Weiterverarbeiten salzen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/