Hühnerfond aus Karkassen

Brühen & Fonds · ca. 1,1 Liter · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 2 Std. 10 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 2 Hähnchenkarkassen (ca. 600 g, roh oder vom Brathähnchen), zerteilt
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Möhre, in Stücken
- 50 g Knollensellerie, in Stücken
- 1 Stück Lauch (ca. 10 cm), in Ringen
- 4 Stängel Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1300 g Wasser

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben. Messbecher einsetzen und **90 Min./95°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** köcheln lassen.
2. Nochmals **30 Min./95°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** garen.
3. Durch ein feines Sieb abgießen. Abkühlen lassen, Fett nach Belieben abheben.

Tipp: Sammle Karkassen und Flügelspitzen im Gefrierbeutel, bis genug für einen Fond zusammen ist. Karkassen vom gebratenen Hähnchen ergeben einen dunkleren, würzigeren Fond.

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