

Wildfondbrühe (selbstgemacht)

Notizen:

Das gesamte Gemüse in einen großen Topf füllen und darauf das vorher scharf angebratene Fleisch mit Knochen legen. Mit ca. ½ l Wasser (den aus der Bratenpfanne gelöschten Bratenansatz) das Gemüse auffüllen. Zusätzlich ca. ½ l trockenen Weißwein hinzugeben.

Das alles leicht kochend ca. 2 Std. aus- bzw. einkochen und ab und zu mit Wasser auffüllen. Sollte aufsteigender Schaum entstehen, diesen mit dem Schöpflöffel abschöpfen. Danach die Knochen/Fleischstücke herausnehmen und das Gemüse im Spitzsieb fein pürieren. Wer es ganz besonders fein haben möchte, kann dies mit einem Mulltuch erreichen. Es schadet nicht, wenn die Wildfondbrühe etwas mehr Volumen erreicht; diese kann man gut einfrieren.

Tipp:

Gewürzsalz mit Knobli, Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser fein zerreiben

Zutaten:

Ca. 1 kg
Wildknochen,
3 Möhren,
1 Zwiebel
(kleingehackt),
Stück Sellerie,
1 Stange Lauch,
1 Knobizehe,
10 Wacholder-
beeren,
1 TL Gewürzsalz,
10 Pfefferkörner,
½ l Weißwein,
5 Stängel Petersilie,