

Geflügelfond - selbstgemacht



Zutaten für den Geflügelfond:

- 1 Suppenhuhn
- 2 Karotten
- 1 Stange Stangensellerie
- 120 g Sellerie
- 1/2 Stange Lauch
- 1 große Zwiebel
- 1 Zweig Thymian
- Gewürznelke & Lorbeerblatt
- 1 Tl Salz

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Inzwischen das Suppenhuhn unter kaltem Wasser gut abspülen und sichtbares Fett entfernen. Dann das Suppenhuhn ins Wasser hineingeben und kurz blanchieren. Wieder heraus nehmen, in ein Sieb geben und mit Wasser abbrausen. Das Suppenhuhn in einen frischen Topf wieder hineingeben und mit kaltem Wasser bedecken.

Das Salz in das Wasser hineingeben und den Topf langsam zum Kochen bringen. Es ist absolut wichtig: Das der Fond nicht stark sprudelnd kocht. Zu keinem Zeitpunkt!!

Das ganze circa eine Stunde köcheln lassen und dabei den Schaum der sich oben absetzt, immer wieder abschöpfen.

Die Zwiebel in große, dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne braun anrösten. Anschließend die Zwiebeln, das Gemüse und das Bouquet in den Fond geben und weitere 2 Stunden leise köcheln lassen.

Den Fond durch ein feinmaschiges Sieb in einen anderen Topf passieren. Gut abkühlen lassen und die Fettschicht die sich oben absetzt abnehmen vor dem nächsten Erwärmen.

Wenn der Fond trüb ist dann 2-3 Eier trennen und das Eiweiß anschlagen. Dann in den Fond geben und warten bis das Eiweiß aufsteigt. Dabei bindet es die Trübstoffe und nimmt sie beim Aufstieg mit nach oben. Das Eiweiß abschöpfen und nochmals durch ein feines Sieb geben.

Der Fond kann nach dem Abkühlen portionsweise eingefroren oder im Kühlschrank circa 1 Woche aufbewahrt werden.