Rinderfond für Grundsaucen u.v.m...

Zutaten:



2-4 Stück Rinderfleischknochen
(z.B. Brust- oder Schwanzknochen)
2 Mittelgroße Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1-2 Stangen Lauch
1 Bund frische Petersilie
3-4 Karotten
1 kleine Knolle Sellerie
2-3 Esslöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Wachholderbeeren
1 Teelöffel ganzer Pfeffer
1-2 Lorbeerblätter

Etwas Zwiebel- oder Griebenschmalz zum Anbraten der Knochen

Zubereitung:

Großer Topf oder Bräter mit Zwiebel- oder Griebenschmalz erhitzen, dann die Knochenmasse dazu geben und kross anbraten. Wenn die Knochen ziemlich kross angebraten sind, das Tomatenmark hinzugeben und gut mit den Knochen verrühren. Dann ca. 2 Liter Wasser zugeben und aufkochen lassen. Nun das vorher klein geschnittene Gemüse und die Gewürze dazu geben und für 15 Minuten kochen lassen.

Tipp: Zwiebeln mit Schalen vierteln und komplett mitkochen.

Nun gießen wir noch so viel Wasser hinzu das der Topf oder Bräter fast voll ist, lassen das Ganze einmal aufkochen und reduzieren dann die Hitzezufuhr das der Sud für 2 Stunden vor sich hin köcheln kann.

Das Ganze zum Schluss durch einen Sieb abgießen. Der Sud findet für fast alles verwenden wie z.B.: Ablöschen eines Braten um daraus eine Sauce zu gewinnen, für Suppen und Eintöpfe u.v.m.