



## Grundsauce

# Geflügelfond

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Stück	Suppenhuhn (ca. 1.300 g),
3 Stück	Karotten, in Stücke geschnitten
2 Stange	Lauch, in Ringe geschnitten
1/2 Knollen	Sellerie, in Streifen oder Würfel geschnitten
2 Stück	Zwiebeln, geschält, in Viertel geschnitten
2 Stück	Lorbeerblätter,
4 Stück	Nelken,
15 gr	Salz
10	Pfefferkörner, zerquetscht
3 l	Wasser

### Zubereitung:

Kasserolle, Wasser

Das Huhn in kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Abschäumen.

Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, Salz

Gemüse und Gewürze beifügen und ca. 2 Stunden auf kleinem Feuer zugedeckt köcheln lassen. Abschäumen.

Geflügelfond

Den Fond abschütten und erneut auf die Hälfte einreduzieren. Danach zur Weiterverarbeitung aufbewahren.

Kann gut in Beuteln (Eiswürfelbeuteln) tiefgefroren werden.

Huhn

Das Fleisch von den Knochen nehmen und klein schneiden. Für ein Ragout oder ähnliches verwenden. Das Fleisch kann nach dem Lösen von den Knochen ebenfalls tiefgefroren werden.

### Tipp:

Das Hühnerfleisch lässt sich sehr gut für ein Hühnerfrikassee verwenden (siehe Rezept «Hühnerfrikassee», [www.hans-ruedi.ch](http://www.hans-ruedi.ch) -> Rezepte -> Hühnerfrikassee)