



Grundsauce

Heller Fond

Basis für weisse Saucen, weisse Ragouts

Zutaten:

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

2 kg	Kalbsknochen (gehackt)
1 Stück	Suppenhuhn
1/2 kg	Kalbfleisch,
2 Stück	Karotten, geschält und in Stücke geschnitten
1 Stange	Lauch, klein, geputzt und in Stücke geschnitten
1/2 Stück	Sellerieknolle, in grosse Würfel geschnitten
1 Stück	Zwiebel, gross, geschält und gevierteilt
4 Stück	Nelken
1 Stück	Lorbeerblatt
5 Stück	Pfefferkörner, weisse, zerquetscht
15 g	Salz
4 lt	Wasser

Zubereitung:

Grosse Kasserolle

Die zerhackten Knochen und das Fleisch in kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Abschäumen.

Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz

Das Gemüse und die Gewürze zu geben und auf kleinem Feuer ca. 3 Stunden köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit abschäumen.

Sieb

Das Ganze durch ein Sieb passieren. Den Fond eventuell nochmals einreduzieren.

Entfetten

Den Fond erkalten lassen und danach die Fettschicht entfernen.

Tiefgefrieren

Kann gut in Beuteln (Eiswürfelbeuteln) tiefgefroren werden

Tipp:

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