

Fond aus Schweinepfoten, Suppengemüse, Kräutern und Gewürzen



Heller Fond

Einen hellen Fond aus Schweinepfoten und Suppengemüse zubereitet habe ich ja vor einiger Zeit schon einmal veröffentlicht. Diesmal gibt es eine andere Variante davon, weil ich zusätzlich noch frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Oregano und Petersilie und Gewürze wie Senf, Kardamom, Koriander, Piment, Wacholderbeeren, Pfeffer und Nelken verwende.

Zudem habe ich heute meinen neuen Bräter, der den Produktnamen „Isabel“ trägt, aus innen und außen poliertem Edelstahl mit Glasaufsatz und ca. 8 l Fassungsvermögen von home24.de erhalten, den ich unbedingt einweihen will. Da ich demnächst in dem Bräter eine mit einer Farce gefüllte Gans mit frisch hergestellten Nudeln zubereiten will, kommt mir das ganz

gelegen, weil ich für die Bratensauce für die Gans schließlich einen Fond brauche. Ich werde jetzt des öfteren ein Date mit Isabel haben. ;-)

Zutaten:

- 3 Schweinepfoten
- $\frac{1}{2}$ Knollensellerie
- 3–4 Stangen Lauch
- 4–5 Wurzeln
- 1 Merrettichwurzel
- 1 Tomate
- 3 Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 8–9 Knoblauchzehen

- viel frische Petersilie
- frischer Thymian
- frischer Rosmarin
- frischer Oregano
- 2 frische Lorbeerblätter

- $\frac{1}{2}$ TL Senfkörner
- $\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner
- 10 Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 2 Kardamomkapseln
- 4 Nelken

- 3 TL Salz

Zubereitungszeit: 4 $\frac{1}{2}$ Stdn.

Die Schweinepfoten noch beim Schlachter längs in jeweils zwei Hälften durchsägen lassen.



Alle Zutaten im neuen Bräter

Das Gemüse putzen, eventuell schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen ganz lassen. Zwei der Zwiebeln mit jeweils zwei Nelken spicken. Schweinepfoten und Suppengemüse in den Bräter geben. Mit soviel Wasser auffüllen, dass alles gut bedeckt und der Bräter maximal gefüllt ist. Die frischen Kräuter und die Gewürze im Ganzen hinzugeben. Mit dem Salz würzen. Den Inhalt auf dem Herd erhitzen und bei geringer Temperatur, so dass das Wasser noch köchelt, zugedeckt ca. 4 Stunden kochen lassen.



Die kochenden Zutaten im zugedeckten Bräter

Der Bräter ist relativ groß und mit 8 l Fassungsvermögen größer als mein bisheriger Bräter aus Gusseisen. Das zeigt sich auch daran, dass mein Glaskeramikerd fast eine (!) Stunde auf der vergrößerten Herdplatte für einen Bräter braucht, um die Masse von 4 l Wasser und etwa 4–5 kg Knochen/Fleisch und Suppengemüse zum Kochen zu bringen. Vermutlich wäre es im Backofen mit 180–200° C schneller gegangen.

Angenehm ist, dass der Glasdeckel des Bräters einen großen, runden Knopf zum Anheben hat. Mein bisheriger Bräter hat einen Glasdeckel, der sehr mühsam mit Topfhandschuh oder Küchenhandtuch an beiden Enden hochgehoben werden muss – und

nicht selten verbrüht man sich dabei am ausweichenden Wasserdampf die Finger. Das geht bei diesem Bräter sehr viel einfacher, Deckel am Knauf hochheben, Inhalt mit dem Kochlöffel zurecht rücken, Deckel zurück, fertig.

Nach der vierstündigen Garzeit das Gemüse und die Kräuter mit einem Schaumlöffel herausheben und wegwerfen. Die Schweinepfoten herausnehmen, man kann noch das wenige Fleisch und das Mark aus den Knochen herauspuhlen. Danach den Fond durch ein Küchensieb oder ein frisches Küchenhandtuch gießen, um die losen, ganzen Gewürze herauszusieben. Den Fond nochmals mit Salz abschmecken. Das Ganze ergibt mindesten 3 l leckeren hellen Fond. Den Fond abkühlen lassen, in Vorratsbehälter füllen und für die weitere Verwendung für Suppen oder Saucen einfrieren.