

Fond aus Beinscheiben, Suppengemüse, Kräutern und Gewürzen



Der gesiebte, erkaltete Rinderfond – nicht mehr flüssig, sondern vollständig durchgeliert

Ich habe das erste Mal einen Fond aus Beinscheiben und Gemüse zubereitet – der Hinweis kam von einem Foodblog-Kollegen. Beinscheiben als kräftiges, mit Flechsen und Gelatine versetztes Fleisch, das man normalerweise 2 Stunden in einer Sauce köchelt, das dann butterweich ist, nur mit der Gabel zerteil und eigentlich wie Suppenfleisch verwendet werden kann, bietet sich ja wirklich für den Fond an. Außerdem enthalten die Beinscheiben noch den Beinknochen mit Mark – der „Auster“ des Schlachters.

Dazu habe ich noch den Schulterknochen der vor einigen Tagen entbeinten Lammschulter verwendet. Nach dem Kochen und Abkühlen des Fonds vor dem portionsweise Einfrieren sollte er

aufgrund der Flechsen und der Gelatine in den Beinscheiben kräftig gelieren. Das ergibt besten Fond für die weitere Verwendung für Suppen, Eintöpfe und Saucen. Und das Fleisch der Beinscheiben ist zwar durch das lange Kochen „ausgelutscht“, lässt sich aber dennoch so nebenbei heiß oder lauwarm – mit Salz und Pfeffer oder einigen Dips – gut genießen. Oder man verwendet es zerkleinert für eine Rindersuppe oder einen Eintopf als Einlage oder auch für einen Salat.

Zutaten für etwa 2 l Fond:

- 3 Beinscheiben, zusammen 2 kg
- 2 große Suppengemüse (Knollensellerie, kräftiges Grün der Knollensellerie, Wurzeln, Lauch)
- 2 rote Zwiebeln
- $\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 100 g Prinzessbohnen
- 1 $\frac{1}{2}$ Bund frische Petersilie
- 10 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 5 Zweige frischer Oregano
- 5 Zweige frischer Majoran
- 4–5 Blätter frischer Salbei
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Senfsaat
- 1 TL Korianderkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Nelken
- Salz
- Pfeffer
- Fett

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse klein schneiden – Zwiebeln halbieren, Lauch, Wurzeln und Lauchzwiebeln in grobe Stücke, Knoblauchzehen, Grün der Sellerieknollen, Prinzessbohnen und Petersilie ganz lassen. Gänseschmalz oder Entenfett, das ich verwendet habe, in einem großen Bräter erhitzen. Die Beinscheiben von allen Seiten kräftig braun anbraten. Das Gemüse darüber verteilen, die ganzen Kräuter und dann die Gewürze hinzugeben. Mit Wasser auffüllen, dass der Bräter bis oben hin gefüllt und alles gut bedeckt ist. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur – so dass der Inhalt noch leicht köchelt – 4 Stunden kochen.

Nach dem Kochen das Fleisch und die Knochen der Beinscheiben mit einem Schaumlöffel auf einen großen Teller herausheben. Das heiße Mark der Beinscheibenknochen gleich aus den Knochen herausaugen und aufessen. Vom Fleisch der Beinscheiben gleich etwas heiß essen oder – wie oben erwähnt – für andere Gerichte zur Seite stellen und erkalten lassen. Dann das Gemüse, die Kräuter und – sofern möglich – auch die Gewürze herausheben und wegwerfen. Den heißen Fond noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann durch ein großes Sieb in einen großen Topf oder eine große Schüssel geben, bei Zimmertemperatur erkalten lassen und in Vorratsbehältern portionsweise einfrieren. Oder im Topf oder in der Schüssel in den Kühlschrank stellen und dies am darauffolgenden Tag tun – dann ist der Fond kräftig geliert. Und sich dann über die weitere Verwendung für Suppen und Saucen freuen.