

Bratenfond



Knochen und Gemüse mit Tomatenmark und Rotwein

Dies ist das Grundrezept für Bratenfond.

Bratenfond bereitet man zu, indem man Tomatenmark verwendet und Rotwein reduziert. Tomatenmark dient nicht nur dazu, eine Tomatensauce für Pasta oder eine Tomatensuppe herzustellen. Man brät sie zusammen mit Schalotten und Knoblauch in Fett an, wodurch sie Röststoffe bildet und somit bei Zugabe von Flüssigkeit zu einer dunklen, braunen Farbe führt. Der Rotwein, den man portionsweise hinzugibt und jeweils fast vollständig reduziert, tut dann das Seine hinzu zur Bildung eines braunen Bratenfonds. Das Rezept orientiert sich beim Hinzugeben von Rotwein an der einfachen Zubereitungsregel: Ablöschen und reduzieren. Und dies mehrere Male.

Bratenfond bereitet man am besten mit Kalbsknochen zu. Man kann ihn somit sortenrein mit Knochen von einer Tierart zubereiten. Aber auch gemischt mit Knochen von verschiedenen Tierarten kann man ihn herstellen. Letzteres sollte allerdings

zusammenpassen. Man kann auch Fleischstücke mitgaren. Beinscheiben bieten sich an.

Mein Rat: Gleich eine größere Menge an Fond zubereiten. Dieser lässt sich abgekühlt portionsweise sehr gut einfrieren und für weitere Gerichte verwenden.

Für die Zubereitung gibt es einige Varianten:

Variante 1: Man gibt Knochen und kleingeschnittenes Gemüse vorher auf ein gefettetes Backblech und röstet alles im Backofen bei hoher Temperatur einige Zeit. Dabei ab und zu wenden. Die Röststoffe geben dem Fond viel zusätzlichen Geschmack.

Variante 2: Man brät Knochen und kleingeschnittenes Gemüse in Fett im Bräter oder Topf an, um auf diese Weise Röststoffe zu erhalten.

Mit unterschiedlichen Kräutern und/oder Gewürzen kann man den Fond in eine bestimmte Richtung verfeinern.

Für mehr Geschmack kann man den Fond nach der Zubereitung auch auf Dreiviertel oder die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Mein Rat: Kräuter und Gewürze gehören als Zutat zur Zubereitung eines Fonds. Jedoch kein Salz. Ein Fond wird ungesalzen zubereitet, verwendet oder eingefroren. Gesalzen wird erst bei der weiteren Verwendung des Fonds für Saucen oder Fleischgerichte.

Zutaten für 3 l Bratenfond:

Knochen:

- 1 kg Kalbsknochen
- 0,75 l trockener Rotwein
- 100 g Tomatenmark
- 4 l Wasser

- Olivenöl

Gemüse:

- 1 Sellerieknolle
- 5 Wurzeln
- 3 Stangen Lauch
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

Kräuter:

- 4 frische Lorbeerblätter
- 8 Salbeiblätter
- viele Thymianzweige
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Gewürze:

- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pimentkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebeln mit Schale halbieren. Restliches Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden.

Öl in einem großen Bräter erhitzen und Knochen darin anbraten. Gemüse hinzugeben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten.

Rotwein portionsweise hinzugeben und fast vollständig reduzieren.

Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben. Mit Wasser auffüllen, alles zum Kochen bringen und mit dem Schaumlöffel Schaum abschöpfen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Mit einem Schaumlöffel Knochen, Gemüse und Kräuter herausheben und wegwerfen. Fond durch ein Küchensieb in eine oder mehrere große Schüssel(n) geben. Den Fond dann durch ein frisches Küchenhandtuch filtern.

Mein Rat: Bei Markknochen das Mark herauspuhlen und in den Fond geben. Eventuell mit einem Pürrierstab verrühren.

Fond weiterverwenden oder abkühlen lassen, portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.