

# Hühnerfond



Mit Hähnchen, Gemüse und Gewürzen

Ich musste mal wieder Hühnerfond zubereiten. Der letzte war schon seit einiger Zeit aufgebraucht.

Bei meinem Discounter bekam ich kein Suppenhuhn, also nahm ich ein Brathähnchen. Das ergibt nach dem Auskochen noch Hähnchenfleisch für eine Hühnersuppe.

Ich gebe ein in zwei Hälften geschnittenes, angebratenes Brathähnchen in einen großen Bräter. Die Innereien des Hähnchens verwende ich auch.

Dazu Suppenbünde, also Wurzeln, Knollensellerie, Lauch und Petersilie. Und dann noch das, was der Kühlschrank gerade so hergibt. Bei mir waren es Paprika, Salatgurke, Zuckerschoten, Schalotte, Knoblauchzehen, Ingwer und Lauchzwiebeln.

Dazu natürlich einige ganze Gewürze wie Wacholderbeeren, Pimentkörner, Gewürznelke, Sesamsaat und bunte und grüne Pfefferkörner.

*Mein Rat:* Schalotten mit Schale hinzugeben, das ergibt wie beim Färben mit Zwiebelschalen Farbe für den Fond. Und wer von seinem Schlachter sogar noch einige Hühnerfüße hat, gibt sie auch dazu, es ergibt ebenfalls Aroma und Farbe.

*Noch ein Rat:* Ein Fond, den man portionsweise einfriert und bei späteren Gerichten wie Suppe, Eintopf oder Sauce weiterverwendet, wird nicht gesalzen. Erst bei der späteren endgültigen Zubereitung.

### **Zutaten für 2 l Hühnerfond:**

- 1 Brathähnchen
- 2–3 l Wasser
- Öl

#### *Für das Gemüse:*

- 1,2 kg Suppenbünde (Wurzeln, Knollensellerie, Lauch, Petersilie)
- 10–15 Zuckerschoten
- 1/2 rote Paprika
- 3 Mini-Salatgurken
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein großes Stück Ingwer

#### *Für die Gewürze:*

- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Gewürznelke
- 1 TL gelbe Senfsaat
- 1/2 TL bunte Pfefferkörner
- 1/2 TL grüne Pfefferkörner

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Schalotten quer halbieren. Knoblauchzehen und Ingwer im Ganzen lassen. Schale jeweils daran lassen. Restliches Gemüse grob putzen und in grobe Stücke schneiden.

Hähnchen habieren.

Öl in einem großen Bräter erhitzen und Hähnchen auf jeweils beiden Seiten kräftig anbraten. Es sollen sich kräftige Röststoffe am Bräterboden bilden. Gemüse dazugeben. Gewürze dazugeben. Ebenfalls Innereien des Hähnchens hinzugeben. Bräter mit 2–3 l Wasser bis zum Rand auffüllen.

Zugedeckt 4 Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Bräterinhalt durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Hähnchenfleisch vom Hähnchen abzupfen und in eine Schüssel geben. Eventuell Bräterinhalt dann durch ein frisches Küchenhandtuch geben und klären. Und eventuell mit [Eiweiß](#) klären.

250 ml Hühnerfond für eine Hühnersuppe zurückbehalten. Restlichen Fond portionsweise in Gefrierbehälter geben und einfrieren.