

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 mindestens 3 l leckeren hellen Fond. Den Fond abkühlen lassen, in Vorratsbehälter füllen und für die weitere Verwendung für Suppen oder Saucen einfrieren.

Heller Fond aus Schweinepfoten und Suppengemüse



Schweinefond

Das Köcheln der Schweinepfoten mit dem Suppengemüse ergibt einen wunderbaren Schweinefond, also eine Brühe. Nach dem Erkalten kann man noch das wenige Fleisch aus den Schweinepfoten herauspuhlen und die Markknochen aussaugen. Eine richtige Zubereitung der Schweinepfoten erschließt sich mir aber nicht, da mir die Haut und die restlichen Teile nicht geeignet erscheinen für ein besonderes Rezept.

Zutaten:

- 4 Schweinepfoten
- 1 $\frac{1}{2}$ Bund Suppengemüse (Knollensellerie, Wurzeln, Lauch, Petersilie)
- 1 Zwiebel

- 3 Knoblauchzehen
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 $\frac{1}{2}$ TL Meersalz

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



Vier frische Schweinepfoten

Die Schweinepfoten beim Schlachter längs durchsägen lassen. Das Suppengrün kleinschneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen können ungeschält und ganz bleiben.

In einem Bräter Wasser aufsetzen und erhitzen. Die Schweinepfoten, das Gemüse und die Lorbeerblätter hineingeben. Salzen. Etwa 2 $\frac{1}{2}$ Stunden zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die Schweinepfoten danach herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb gießen. Das Gemüse wegwerfen. Bei den Schweinepfoten kann man das wenige Fleisch und Knochenmark herauspuhlen. Das Köcheln liefert etwa 2 l leckeren Schweinefond, der beim Abkühlen geliert, aber portionsweise eingefroren werden kann für die weitere Verwendung für Suppen oder Saucen.

Gemüsefond

Ich hatte das Gemüsefach noch voll von Suppengrün, also Sellerie, Wurzeln, Meerrettich usw., das aber bald verdorben gewesen wäre. Was bietet sich also anderes an, als dies noch zu verwerten, indem man zusammen mit Wasser, Kräutern und Gewürzen einen Gemüsefond zubereitet, den man sonst kaufen müsste?

Zutaten:

- 3–4 l Wasser
- 1 Sellerieknolle
- 5–6 Wurzeln
- 2 Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchknolle
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Meerrettichwurzel
- 1 rote thailändische Chilischote
- Liebstöckl
- Petersilie
- Rosmarin
- Thymian
- Salbei
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Nelken
- 2 Kardamomkapseln
- $\frac{1}{2}$ TL Senfkörner
- 2–3 TL frisches Meersalz

- frischer Pfeffer

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



Gemüse mit Kräutern im Bräter köchelnd

Prinzip: Wasser + Gemüse + Kräuter + Gewürze → 4 Stdn. ausschmurgeln → Gemüsefond. ;-)

Das Wasser in einem sehr großen Topf oder Bräter aufsetzen und erhitzen. Währenddessen das Gemüse in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchknolle können Sie im Ganzen hinzugeben. Die Zwiebeln ungeschält, weil Sie damit dem Gemüsefond noch etwas Farbe geben. Die Zwiebeln spicken Sie mit jeweils zwei Nelken. Geben Sie dann das Gemüse, die Kräuter und die Gewürze im Ganzen in das kochende Wasser. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vier Stunden bei geringer Hitze köcheln. Danach den Gemüsefond durch ein Sieb geben, abkühlen lassen und am besten portionsweise einfrieren.