



Dunkler Rinderfond

2000 ml

2000 g zerkleinerte Roastbeefknochen
1 Beinscheibe (ca. 600 g)
100 g Möhren
150 g Knollensellerie
300 g Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
6 EL Öl
2 EL Tomatenmark
500 ml trockener Rotwein
2 EL Pfefferkörner
4 Nelken
4 Lorbeerblätter
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
15 g Salz

Beinscheibe in Stücke schneiden
Möhren schälen und würfeln
Sellerie schälen und würfeln
Zwiebeln pellen und würfeln
Knoblauch pellen und würfeln

Knochen und Beinscheibenfleisch in einen Bräter geben, mit dem Öl übergießen und bei 230° 30 Min. im Ofen bräunen. Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weitere 20 Min. im Ofen lassen. Bräter auf den Herd stellen, Tomatenmark zugeben und unter Rühren alles einige Minuten bei starker Hitze anbraten. Rotwein angießen, Bratensatz lösen und einkochen lassen. Alles in einen großen Topf geben, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Salz und 2 ½ Liter Wasser zugeben. Langsam erhitzen und bei kleiner Hitze 2 ½ Stunden leise kochen lassen. Den Fond durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und abkühlen lassen. Vom erkalteten Fond das Fett abnehmen.

Den Fond einwecken oder portionsweise einfrieren.