

## Kalbsfond ca. 1 L

### Zutaten

1,5 L Wasser  
300 g Kalbfleischknochen

### Bouquet garni

50 g Karotte  
50 g Petersilienwurzel  
50 g Sellerie  
1 Petersilienstängel  
50 g Lauch  
50 g Zwiebel (ohne Schale)

### Gewürze

2 Lorbeerblätter  
7 Pfefferkörner  
7 Wacholderbeeren  
½ TL Liebstöckl  
Rosmarin und etwas Muskatnuss gemahlen

### Arbeitsbeschreibung

1. Kalbsknochen blanchieren.
2. In Marmite geben und mit Wasser übergießen.
3. Einmal aufkochen lassen und degraissieren.
4. Den Fond bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen.
5. Immer wieder degraissieren.
6. 1 Stunde vor Kochzeitende Bouquet Garni & Gewürze begeben abschmecken und passieren.

### Hinweis

Durch oftmaliges Degraissieren und nicht zu starkes Kochen erhält man einen exzellenten klaren Fond.

Bouquet Garni und Gewürze erst 1 Stunde vor Kochende begeben, da sonst der Geschmack und die Klarheit des Fonds leidet.

Salzen immer erst vor dem Servieren.

Kochdauer: 2 bis 3 Stunden