

4 PAX

## Brauner Kalbsfond

Zutaten

300 g	Kalbsfleischknochen
3 El	Öl
200 g	Mirepoix (Röstgemüse)
10 g	Tomatenmark
100 g	Rotwein
1 L	Wasser oder Remouillage

Arbeitsbeschreibung

1. Die klein gehackten Kalbsknochen und Speck in Öl hellbraun rösten.
2. Hartes Gemüse dazugeben und weiter hellbraun rösten
3. Weiches Gemüse dazu und weiter rösten
4. Tomatenmark beugeben, braun rösten, mit Rotwein ablöschen, reduzieren und mit Wasser oder Remouillage aufgießen
5. Aufkochen lassen, degraissieren, Gewürze dazugeben und etwa 2 bis 3 Stunden leicht köcheln lassen. Öfters degraissieren.