

Geflügel Rezepte

Geflügelfond Hühnerbrühe

Anzahl: 1 Liter

Gattung: Fleisch, Fond, Geflügel, Suppe, Brühe, Grundrezept, Gemüse

5	Champignons	- zerteilt
2	Karotten	1 Lorbeerblatt
1/2 Stange	Staudensellerie	Einige Petersilienstängel
1/2	Knollensellerie	10 Weiße Pfefferkörner
1/2	Lauchstange	Salz
1	Ganzes Suppenhuhn, grob	

Das Gemüse putzen und zerkleinern. Die Geflügelabschnitte ebenfalls klein schneiden und mit den übrigen Zutaten in kaltem Wasser bedeckt auf den Herd stellen.

Bei milder Hitze etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen, danach durch ein feines Sieb abgießen. Nach Wunsch entfetten.

Ich kläre Fonds nicht, sondern blanchiere z. B. bei einem Hühnerfond vor dem Ansetzen des Fonds kurz die Knochen und Fleischteile. Dann zustellen und ganz langsam aufkochen, Der Grund: das so im Fond erhaltene Eiweiß ist ein wichtiger Geschmacksträger.

Wichtig auch: Niemals mit großer Hitze kochen, sondern immer nur ganz langsam simmern lassen.