

Geflügelfond ca. 1 l

Zutaten

- 1,5 l Wasser
- 250 g Suppenhuhn
- 1 Bouquet garni
- 2 Lorbeerblätter
- 7 Pfefferkörner
- 7 Wacholderbeeren
- ½ TL Liebstöckel
- ½ TL Muskatnuss gemahlen



Arbeitsbeschreibung

1. Hühner waschen, in einen Marmite geben und mit Wasser übergießen.
2. Einmal aufkochen lassen und degreissieren
3. Den Fond bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen und immer wieder degreissieren
4. 45 Minuten vor Kochzeitende Bouquet garni und Gewürze begeben. Als letztes abschmecken und passieren.

Hinweise

1. Durch oftmaliges degreissieren und nicht zu starkes Kochen, erhält man einen exzellent klaren Fond.
2. Bouquet garni und Gewürze erst 1 Stunde vor Kochende begeben, da sonst der Geschmack und die Klarheit des Fonds leidet.
3. Salzen immer erst kurz vor dem Servieren
4. Kochdauer: 1 ½ bis 2 Stunden.