

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Dunkler Fond



Zuerst Knochen und Fleischstücke in heißem Fett kräftig anrösten. Dann kommt gewürfeltes Gemüse hinzu.



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Nachdem das Gemüse gut gebräunt ist, etwas Wein zugießen und verkochen lassen. Das bringt Aroma.

Dunkle Brühe wird gern als Grundzutat für Soßen genutzt. Als Flüssigkeit zum Schmoren von Braten, Gulasch oder Rouladen bringt sie zusätzliches Aroma an Fleisch und Soße.

Brauner Kalbsfond hat eine hohe Qualität und wird von Köchen wegen des milden Geschmacks sehr geschätzt. Da er wenig Fett enthält, ist er sehr bekömmlich.

Der besondere Geschmack und die Farbe stammen von den Röststoffen, die beim Anbraten von Knochen und Fleisch entstehen und von den karamellisierten Zuckerstoffen, die sich beim Bräunen des Gemüses bilden.

Soße auf Vorrat



Übrig gebliebenen Jus sehr heiß in Schraubgläser füllen, sofort verschließen und kühl stellen.

Möglichst zügig verbrauchen. Soll der Jus länger lagern, wird er wie beim Fond beschrieben sterilisiert. Wichtig: Die Soße darf nicht mit Stärke gebunden sein.

Praktisch sind in Eiswürfelbehälter eingefrorene Soßenwürfel. So ist stets eine Grundlage für eine Soße parat, beispielsweise zu Rouladen oder Braten.

Jus lässt sich auch in Gefrierdosen oder -beutel abgefüllt tiefkühlen.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Dunkler Fond

(für 1 bis 1,5 l Brühe)

etwa 2 kg Knochen vom Kalb
wenn vorhanden,
Abschnitte vom Kalbfleisch
etwa 1 kg Suppengemüse aus
Knollensellerie, Zwiebeln, Möhren
und Porree
Butterschmalz zum Anbraten
etwa 200 ml Tafelrotwein
2 l kaltes Wasser
Salz, Pfeffer
eventuell 1 Teelöffel Speisestärke



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Das Gemüse schälen, putzen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden.

In einem breiten Topf oder Bräter Butterschmalz erhitzen. Die Knochen und Fleischstücke zugeben und unter ständigem Wenden kräftig anbraten.

Das Gemüse zu den Knochen in den Topf geben und bräunen.

Einen Schuss Rotwein zugießen und damit beim Rühren den Bodensatz lösen, anschließend unter Rühren so lange einkochen lassen, bis das Gemüse wieder röstet. Erneut Rotwein angießen.

Diesen Vorgang noch ein- oder zweimal wiederholen, bis Knochen und vor allem Gemüse tief dunkelbraun sind.

Das kalte Wasser zugießen, alles aufkochen und die Mischung bei geringer Hitze 2 bis 3 Stunden köcheln lassen.

Setzt sich auf der Flüssigkeit ein hellgrauer Eiweißschaum ab, diesen mit einem Schaumlöffel abnehmen. Fett, das auf der Oberfläche schwimmt, mit einer kleinen Suppenkelle abschöpfen.

Nach der Garzeit ein feines Sieb in einen Topf hängen. Mit einer Suppenkelle den Kochsud samt Einlage einfüllen. Soll die Soße klar und fein sein, ein feuchtes Baumwolltuch einlegen.

Den aufgefangenen braunen Fond nun in dem Topf erhitzen und so lange köcheln lassen, bis er um die Hälfte reduziert ist.

Nun kann der Jus – so nennen Köche diese Flüssigkeit – als Soße zu Kalbfleisch serviert werden. Eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Ist die Soße noch zu flüssig, kann sie mit Speisestärke gebunden werden. Dazu 1 Teelöffel Stärke mit Wasser verquirlen, diese Mischung in die Soße geben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen