

Zart, fein und köstlich

# Kalbfleisch

## Helle Grundbrühe



**Für eine Kalbfleischbrühe werden nicht nur Kalbsknochen ausgekocht, sondern auch Suppengemüse.**



**Ist die Garzeit um, die Brühe mit allen Inhaltsstoffen durch ein Sieb in einen Topf gießen.**

Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

**B**ei Kalbsbrühe kommen Köche ins Schwärmen. Denn dieser helle, klare Fond hat ein elegantes, zurückhaltendes Aroma und lässt sich vielseitig einsetzen. Er ist eine ideale Grundzutat für feine Cremesuppen und Eintöpfe ebenso für helle Soßen, Kalbsragout und Gemüsegerichte. Auch als Flüssigkeit zum Angießen von Schmorgerichten eignet er sich.

Die Zubereitung von Kalbsbrühe erfordert Geduld. Doch die Mühe lohnt!

Die **Grundzutat** sind Kalbsknochen. Sie werden am besten beim Metzger gleich in Stücke gehackt vorbestellt. Dazu kommen Wasser und – wenn vorhanden – fettarme Abschnitte vom Fleisch. Unterstützende Zutaten sind Gemüse, Kräuter und Gewürze. Alles zusammen wird einige Stunden gekocht. Dabei gehen die geschmacksgebenden Zutaten in die Flüssigkeit über. Sie werden ausgelaugt.

Es gibt **helle und dunkle Grundbrühen**. Der Unterschied: Bei den dunklen Brühen werden die Zutaten angebraten. Dabei entstehen Farbe und geschmacksgebende Röststoffe.

### Tipps

**Kein Salz:** Die Brühe wird ohne Salz zubereitet. So gehen die Geschmacksstoffe von Knochen, Fleisch und Gemüse gut in die Flüssigkeit über.

**Zwiebel für Farbe:** Damit die Brühe etwas Farbe bekommt, die Schnittflächen einer halbierten Zwiebel mit Schale anrösten und dann mitkochen.

**Wasser dazu:** Ist beim Kochen viel Flüssigkeit verdunstet, etwas Wasser nachgießen.

**Für klaren Fond:** Soll der Fond sehr klar sein, ein feuchtes Baumwolltuch in das Sieb legen und die Brühe hineingießen. Das Tuch hält kleinste Stückchen und Trübstoffe zurück.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter [www.deutsches-kalbfleisch.de](http://www.deutsches-kalbfleisch.de)

Gefördert durch:



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

Zart, fein und köstlich

# Kalbfleisch

## Helle Grundbrühe

(für 2 bis 2,5 l Brühe)

etwa 1 kg Kalbsknochen

wenn vorhanden, Abschnitte vom Kalbfleisch

Salzwasser

etwa 500 g Suppengemüse aus  
Knollensellerie, Zwiebeln, Möhren  
und Porree

2 bis 2,5 l kaltes Wasser

nach Geschmack 1 Lorbeerblatt,  
5 Pfefferkörner, 1 Thymianzweig,  
1 Rosmarinzweig und 2 Wacholderbeeren

**Die Knochen köcheln zunächst zwei  
Stunden allein im Wasser, dann kommen  
Gemüse und Gewürze dazu.**



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Die Knochen in einen großen Topf mit viel kochendem Salzwasser geben, kurz aufkochen und dann in ein Sieb abgießen. So werden Unreinheiten vom Sägen der Knochen und Blutreste gelöst. Die Knochen kalt abspülen.

Die Knochen in den Topf zurückgeben, Fleisch zugeben, mit kaltem Wasser auffüllen, langsam aufkochen und etwa 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Während des Kochens kann Eiweiß aus den Zutaten austreten und sich als grauer Schaum auf der Oberfläche absetzen. Diesen Schaum mit einer Schaumkelle abnehmen. Auch Fett, das sich oben absetzt, abschöpfen.

Das Gemüse putzen, schälen und waschen. In etwa 2 bis 3 cm große Würfel oder Stücke schneiden, mit in den Topf geben und eine weitere Stunde kochen.

Etwa 45 Minuten vor Garzeitende die Kräuter und Gewürze zugeben.

Nach Ende der Garzeit ein Sieb in einen großen Topf hängen und den kompletten Fond mit Zutaten hineingießen.

Die Brühe kann direkt für eine Suppe oder Soße verwendet werden.

Gegebenenfalls noch einmal Fett abnehmen.

Sonst muss die Brühe möglichst schnell auskühlen.

### Fond auf Vorrat

Meistens bleibt Fond übrig. Er lässt sich gut bevorraten. Zum Tiefkühlen die Flüssigkeit portionsweise in Gefrierbehälter füllen.

Zum Einkochen in Gläsern den Fond sehr heiß einfüllen und sofort verschließen. Zum Sterilisieren die Gläser beispielsweise in ein tiefes Backblech mit einem Wasserstand von etwa 3 cm stellen. Das Blech in den auf 175 °C Umluft vorgeheizten Backofen schieben. Wenn sich in den Gläsern Bläschen bilden, die Temperatur auf 150 °C zurückschalten. Jetzt beginnt die Einkochzeit von 90 Minuten.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch  
aus Deutschland steht für höchsten Genuss  
und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter [www.deutsches-kalbfleisch.de](http://www.deutsches-kalbfleisch.de)

Gefördert durch:



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