

# Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



## Geflügelfond

Zutaten für ca. 2l Geflügelfond

- 1 Zwiebel
- 1 Suppenhuhn
- 3l Wasser
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1/8 Sellerieknolle
- 1/2 Stange Lauch
- 1 TL Salz
- 1 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 1-2 Zweige Thymian



Die Zwiebel mit Schale mittig halbieren und mit der Schnittfläche auf dem Topfboden eines großen Topfes ohne Fett anrösten. Die Zwiebel wieder aus dem Topf nehmen. Das Suppenhuhn waschen und mit dem Wasser in den Topf geben ca. 30 Minuten kochen lassen.

Karotten, Sellerie und Lauch waschen, grob würfeln und mit dem Knoblauch und der angerösteten Zwiebel in den Topf geben. Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Thymian zugeben und weitere 45 Minuten kochen lassen.

Das Huhn aus dem Fond nehmen und zum Beispiel für ein Hühnerfrikassee oder ähnliches verwenden. Den Fond absieben und auf etwa 2 Liter einkochen lassen. Danach komplett abkühlen lassen.

Wenn der Fond erkaltet ist, sich oben gesammeltes Fett abnehmen. Kann direkt verwendet werden oder nochmal aufgekocht und heiß in Gläsern sterilisiert werden.