

# Rinderfond

## Für ca. 1 Liter:

3 EL Butterschmalz	1 kg Rinderknochen	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
3 kleine Zwiebeln	2 Möhren	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1,5 l Wasser	Pfeffer, Salz	$\frac{1}{4}$ Bund Rosmarin

Den Ofen auf 240 Grad (Grillfunktion) vorheizen.

Butterschmalz im Topf erwärmen bis es flüssig wird. Danach ein Ofenblech damit einpinseln.

Die Knochen auf dem Blech verteilen und für 20 Minuten im Ofen rösten, bis sie dunkelbraun sind. Dabei einmal wenden. Ohne Grill und bei Ober-/Unterhitze verlängert sich der Röstprozess gegebenenfalls um 10 Minuten.

Sellerie und Zwiebeln schälen. Möhren und Lauch putzen. Das Gemüse grob zerkleinern.

Etwas Butterschmalz in einen Bräter geben und auf dem Herd erhitzen.

Sellerie, Zwiebeln und Möhren braun anrösten und hin und wieder im Fett wenden.

Den Lauch hinzugeben, sobald das Röstgemüse Farbe genommen hat.

Die noch heißen, gerösteten Knochen zum Gemüse geben. Mit 1,5 Liter Wasser aufgießen. Pfeffer, Salz und Rosmarin hinzugeben.

Mit geschlossenem Deckel zwei Stunden köcheln lassen.

Den Fond passieren, also durch ein Sieb geben. Knochen und ausgekochtes Gemüse entfernen.

Björn Freitag am 19. Juni 2021