

# Kalbsfond / Fond de Veau



## Zutaten:

2 EL Pflanzenöl  
400g Ochsenschwanz  
500g Kalbsschwanz  
50g Karotten  
10 weisse Pfefferkörner  
2 Zweige Thymian  
50g Zwiebeln  
50g Knollensellerie  
50g Lauch  
5 Stange! Petersilie  
1 Lorbeerblatt  
50g Tomaten  
30g Champignons

## Zubereitung:

- Backofen auf 200° Ober-/Unierhitze vorheizen.
- Die Knochen zerkleinern, Fett und Mark entfernen. Knochen auf ein Backblech geben und im heissen Ofen bräunen. Das Fett abgiessen und die Knochen in einen grossen Topf geben. Mit 5 l kaltem Wasser übergiessen.
- aufkochen lassen und den Schaum sorgfältig abschöpfen.
- Karotte, Zwiebel und Sellerie schälen. Den Lauch waschen. Anschliessend das Gemüse grob zerkleinern. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse anbraten, bis es Farbe annimmt.
- Das Öl abgiessen. Gemüse, Pfefferkörner und Kräuter in die Knochenbrühe geben.
- Tomaten und Champignons grob zerkleinern und dazugeben.
- ca. 8 Stunden köcheln lassen und wenn notwendig - zwischendurch abschöpfen.
- Verdampft während des Köchelns zu viel Flüssigkeit. wieder Wasser auffüllen.
- Das Ganze durch ein Tuch passieren und kalt stellen. Anschliessend das Fett entfernen und die Flüssigkeit auf einen Zehntel einkochen lassen.
- Eventuell mit etwas Stärkemehl binden.