



Dunkler Wildfond

Zutaten für ca. 1/2 Liter:

2 kg Wildknochen
60 ml Öl
5 Zwiebeln
1 - 2 Knoblauchzehen
2 - 3 Bund Suppengrün
1 EL Tomatenmark
¾ l kräftiger Rotwein
8 schwarze Pfefferkörner
2 Gewürznelken
5 Pimentkörner
8 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 - 2 Thymianzweige
1/2 Zweig Rosmarin
5 g getrocknete Steinpilze

Zubereitung:

Die Knochen waschen und in gleichmäßig große Stücke hacken. In einem großen Bräter das Öl erhitzen, die Knochen hineingeben und rundherum kräftig anbraten. Evtl. vorhandene Parüren hinzufügen und etwa 10 Minuten mitbraten.

Inzwischen die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen, das Suppengrün putzen und waschen. Alles in Würfel schneiden. In den Bräter geben und bei starker Hitze anbraten.

Das Tomatenmark einrühren. Eine kleine Portion Wein angießen, dabei kräftig rühren. Wenn der Wein fast ganz verkocht ist, unter Rühren die nächste Portion hinzufügen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis der Wein verbraucht ist.

Kaltes Wasser angießen, bis die Knochen ganz bedeckt sind, aufkochen lassen und die Gewürze sowie die Kräuter und die Pilze dazugeben.

Den Fond bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen. Dabei hin und wieder den Schaum abnehmen und etwas kaltes Wasser nachgießen, kurz zum Kochen bringen.

Den Fond durch ein Sieb gießen. Noch einmal aufkochen lassen und abschäumen. Langsam durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen. Sorgfältig entfetten und bei starker Hitze in die gewünschte Konsistenz einkochen.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmayer zur Verfügung gestellt.