

Wildfond (Wildbrühe)



- 1 kg Wildknochen
- 1 Bund Suppengemüse
(Sellerie, Karotten, Lauch)
- 5 EL Speiseöl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Stück Zwiebeln
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 5 dl Rotwein
- 1 Stück Lorbeerblatt
- 2 Stück Gewürznelken
- 8 Stück Wacholderbeeren
- 1 EL Johannisbeergelee
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 lt Wasser

Vorbereitung

Sellerie, Karotten, Lauch und Zwiebeln von grobem Schmutz befreien, möglicherweise die Wurzelteile abschneiden. Das gesamte Gemüse muss nur gründlich gewaschen werden, schälen und putzen ist überflüssig. Das Gemüse wird in walnussgroße Stücke geschnitten.

Zubereitung

In einem großen Bräter mit Olivenöl die Wildknochen dunkelbraun anrösten. Dann Sellerie und Möhren mitrösten, etwas später Lauch, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben. Alles gründlich rösten, ständig rühren. Wenn alles schön braun ist, Tomatenmark dazugeben, leicht mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Zwischendurch eine Tasse Wasser angießen, nach und nach weiteren Wein angießen und reduzieren. Die stufenweise Reduktion bewirkt eine immer intensivere Färbung des Fonds und verleiht ihm seine kräftige Würze. Anschließend restlichen Rotwein, Johannisbeermarmelade und Wasser auffüllen, die Knochen müssen gut bedeckt sein. Aufkochen, abschäumen, Gewürze hinzugeben und 2-3 Stunden sachte köcheln lassen. Verdampfte Flüssigkeit zwischendurch ergänzen.

Soßenfond durch ein Spitzsieb oder noch besser durch ein Passiertuch passieren, dass auch kleinste Knochensplitter aufgefangen werden. In einen sauberen Topf schütten, Fett abschöpfen und auf die Hälfte reduzieren lassen.

Das Ganze lohnt sich nur wenn man Wildfleisch mit Knochen gekauft hat. Lassen Sie den Metzger das Fleisch auslösen und die Knochen in walnussgroße Stücke hacken.

Dieser Wildfond ist eine gute Basis für alle Wildsaucen.