

Wildfond - Grundfond

Zutaten:

500 g klein gehackte Wildknochen und Wildfleischabschnitte
1 l kräftiger Rotwein
5 zerdrückte Wacholderbeeren
1/2 EL zerdrückte Koriandersamen
100 ml Rotweinessig
2 EL Erdnussöl
100-150 g Gemüsewürfelchen (Karotten, Zwiebeln, Sellerie)
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark 3-fach konzentriert
1 Lorbeerblatt
5 zerdrückte schwarze Pfefferkörner
1 klein geschnittener Apfel
2 l Rotwein

Zubereitung:

Wildknochen und -abschnitte unter kaltem Wasser abspülen, mit Rotwein, Wacholderbeeren, Koriandersamen und Rotweinessig mischen, bei Zimmertemperatur zugedeckt 24 Stunden marinieren. Alles in ein Sieb geben, die Marinade auffangen.

Das Erdnussöl in einem Brattopf erhitzen, die Knochen und die Fleischabschnitte gleichmäßig rösten. Gemüse, Knoblauchzehen und Tomatenmark zufügen, das Ganze unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 10 Minuten rösten. Den Topfinhalt mit der Marinade schlückweise glasieren, damit die Knochen und die Fleischabschnitte eine schöne dunkelbraune Farbe bekommen.

Den Brattopfinhalt in einen großen Kochtopf geben, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Äpfel zufügen, mit dem Rotwein auffüllen, aufkochen. Den Fond bei schwacher Hitze rund 2 Stunden köcheln. Den Fond fleißig entfetten.

Den Topfinhalt durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Den Topf auswaschen, den Fond wieder zufügen, bei schwacher Hitze auf 200 ml einkochen lassen.