

# Rinderfond

Ein kräftiger Rinderfond ist die perfekte Basis für köstliche Rinderbrühe, aromatische Suppen oder aber auch Saucen wie Rinder-Jus. Das Beste: Ihr müsst das Gemüse nicht mal schälen und habt die den Fond so in unter fünf Minuten angesetzt. Dann heißt es nur noch köcheln lassen. Denn der Rest erledigt sich quasi wie von selbst.



Rinderfond | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (1,4 Liter | 6 Portionen):** 650 Gramm Knochen (Markknochen und Beinscheibe) | 300 Gramm Petersilienwurzel | 200 Gramm Lauch | 200 Gramm Möhren | 500 Gramm Zwiebel | 2 Liter Wasser | 200 Milliliter Weißwein | 50 Gramm Butter (zum Einkochen bitte stattdessen Öl) | 3 Lorbeerblätter | 10 Stück Piment | 1 EL Pfefferkörner | Optional: Suppenfleisch



Rinderfond | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (95 Minuten):** 1. In einem großem Topf die Butter schmelzen und die Knochen darin anrösten. 2. Währenddessen das Gemüse (samt Schale) grob hacken und in den Topf geben. 3. Mit Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. 4. Lorbeerblätter, Piment und Pfefferkörner hinzugeben und die Brühe mindestens 90 Minuten köcheln lassen. 5. Fond durch ein Sieb abseihen. 6. Jetzt kannst du den Fond entweder zu einer Suppe (z. B. einer Rinderbrühe mit Suppeneinlage; Barszcz) oder Sauce (z.B. einer Rindfleisch-Jus) weiterverarbeiten oder den Fond für eine Verwendung zu einem späteren Zeitpunkt einkochen. 7. Für letzteres füllst den Fond in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser und kochst diese bei 100 Grad 120 Minuten ein (bitte beachte hierzu die genauen [Einkochvorgaben](#)).

Aus Rinderfond kannst du super deine eigene [Bratensauce](#) machen! Probier auch meinen [Gemüsefond](#)! Jetzt weitere [Suppen-Basis-Rezepte](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 614 Kalorien | 97,7 Gramm Fett | 0,3 Gramm Kohlenhydrate | 0 Gramm Eiweiß