

Geflügelfond

Geflügelfond ist die perfekte Grundlage für Suppen und Saucen. Selbstgekocht ist er besonders kräftig im Geschmack. Neben Hühnerklein für traditionelles Hühnerfond, kannst du auch anderes Geflügel wie zum Beispiel Ente verwenden. Zusammen mit Gemüse und Gewürzen reduziert ein, bis du den perfekten Geflügelfond für deine Gerichte hast.



Geflügelfond | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1,4 Liter | 6 Portionen): 500 Geflügelklein (Abschnitt und Knochen) | 300 Gramm Lauch | 300 Gramm Möhren | 300 Gramm Sellerie | 600 Gramm Zwiebel | 200 Milliliter Weißwein | 50 Gramm Butter (zum Einkochen bitte Öl verwenden) | 2 Liter Wasser | 3 Lorbeerblätter | 10 Stück Piment | 1 EL Pfefferkörner



Geflügelfond | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (95 Minuten): 1. Geflügelklein in einem Topf im Fett scharf anbraten. 2. Gemüse (samt Schale) grob hacken und mitrösten, bis alles gut gebräunt ist. 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 oder Sauce 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](#)).

Jetzt weitere [Suppen-Basis-Rezepte](#) wie [Rinderfond](#), [Gemüsefond](#), [Katsuobushi](#) u.v.m. entdecken!

Nährwerte/Portion: 404 Kalorien | 30,8 Gramm Fett | 11,1 Gramm Kohlenhydrate | 12,9 Gramm Eiweiß