

4 Pax

## Geflügelfond ca. 1 l

Zutaten

1,5 l Wasser  
250 g Suppenhuhn  
1 Bouquet garni  
2 Lorbeerblätter  
7 Pfefferkörner  
7 Wacholderbeeren  
½ TL Liebstöckel  
½ TL Muskatnuss gemahlen



Arbeitsbeschreibung

1. Hühner waschen, in einen Marmite geben und mit Wasser übergießen.
2. Einmal aufkochen lassen und degraissieren
3. Den Fond bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen und immer wieder degraissieren
4. 45 Minuten vor Kochzeitende Bouquet garni und Gewürze begeben. Als letztes abschmecken und passieren.

Hinweise

1. Durch oftmaliges degraissieren und nicht zu starkes Kochen, erhält man einen exzellent klaren Fond.
2. Bouquet garni und Gewürze erst 1 Stunde vor Kochende begeben, da sonst der Geschmack und die Klarheit des Fonds leidet.
3. Salzen immer erst kurz vor dem Servieren
4. Kochdauer: 1 ½ bis 2 Stunden.