

Brauner Kaninchenfond

Rezept für 1 Liter.

Knochen und Fleischabschnitte in kleine Stücke schneiden, im heissen Oel gut anbraten. (Oel weggiessen)

Gemüse, (Sellerie, Zwiebel, Karotten) in Würfel schneiden und zuletzt mitbraten. Das Gemüse darf eine kräftige Farbe bekommen.

Alles wenn möglich in eine grosse Pfanne geben, mit Wasser auffüllen und Aufkochen, würzen und bis 4 Stunden bei kleiner Temperatur kochen. Von Zeit zu Zeit abschäumen.

Knochen und Fleischabschnitte herausnehmen. Fond durch ein Tuch oder feines Sieb passieren.

Der braune Kaninchenfond kann je nach Geschmack mit Maizena abgebunden werden.