



## Fond de volaille – Geflügelfond

- 1 zerlegtes Suppenhuhn (1,5-2 kg)
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 geviertelte Zwiebel
- 200 g Karotten, in Scheiben geschnitten
- 120 g Knollensellerie, in Würfel geschnitten
- 100 g Porree, in Scheiben geschnitten
- 100 g geviertelte Champignons
- 2 Stängel Petersilie
- 2 Estragonzweige
- 1 Stück Zitronenschale von einer viertel Zitrone (unbehandelt)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- Meersalz

**1** Das Suppenhuhn mit Wein und kaltem Wasser ansetzen alles sollte gut bedeckt sein. Aufkochen lassen und abschäumen. Die Gemüse, Kräuter und Gewürze zufügen und alles bei milder Hitze 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Danach alles durch ein Haarsieb geben, erkalten lassen und die starr gewordene Fettschicht abheben. Ergibt etwa 2 Liter Fond.

**2** Der Geflügelfond ist sehr universell in der Küche einsetzbar. Er passt natürlich zu Geflügelrezepten aber auch für Fisch- und Fleischgerichte. Einfach ideal dient er als Garflüssigkeit für Risotto. Es lohnt sich also immer, eine größere Menge auf Vorrat zuzubereiten.

TIPP: Man erhält einen hervorragenden Jus durch starkes Reduzieren des Fonds bis auf ein Viertel der Ausgangsmenge. In diesem Fall Fond nicht salzen.