

Fondue mit Fleischbrühe

Zutaten für die Brühe (für 1-1,5 l):

- 1 kg Kalbs- und Rinderknochen
- 500 g Suppenfleisch
- 1 Bund Suppengemüse
- 250 ml Weißwein
- 2 l Wasser
- 3 Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- Lorbeerblätter
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- Olivenöl
- Salz

Die Basis für eine kräftige Fleischbrühe sind Knochen, Suppenfleisch und Gemüse. Die Mengen können gern erhöht oder ergänzt werden. Nur auf Kohlgemüse sollte man verzichten, da der Kohl den Geschmack der Brühe überdecken würde.

Suppengemüse und 2 Zwiebeln putzen und in Stücke teilen, die Knoblauchzehen andrücken. Die dritte Zwiebel mit Schale halbieren, mit den Schnittflächen nach unten in eine Pfanne legen und schwarz rösten.

Olivenöl in einen großen Topf geben und erhitzen. Darin zunächst die Fleischknochen, dann das Gemüse kurz anbraten. Gewürze, Kräuter, geschwärzte Zwiebelhälften, Suppenfleisch und Weißwein hinzufügen, anschließend etwa 2 l Wasser angießen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind.

Alles kräftig aufkochen, dann die Hitze reduzieren, den Topf verschließen und die Brühe 2-3 Stunden köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und um circa ein Drittel einkochen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 28.12.2011

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen