

Grundelemente der Saucenbereitung.

Fonds brun ou Estouffade.

Brauner Fond.

— Für 10 Liter. —

Fleisch: 6 Kg. fleischige Rinderhese, 6 Kg. Kalbshese oder das gleiche Quantum magere Abfälle; 1 blanchierter Schinkenknochen; 650 Gr. frische blanchierte Speckschwarte.

Aromaten: 650 Gr. Karotten; 650 Gr. Zwiebeln; 1 Bukett von 100 Gr. Petersilienwurzel, 10 Gr. Thymian, 5 Gr. Lorbeer und 1 Knoblauchzehe (7 bis 10 Gr.).

Zubereitung: Das Fleisch ausbeinen. Mit den zerhackten, im Ofen leicht gefärbten Knochen, den angerösteten Gemüsen und 14 Liter Wasser setzt man einen Fond an, der wenigstens 12 Stunden langsam gekocht wird. Das in große Würfel geschnittene Fleisch wird angeröstet, mit ein wenig von dem Fond aufgefüllt, zwei- oder dreimal zu Glace eingekocht und mit dem Rest des Fonds aufgefüllt. Dann bis zur völligen Fertigstellung langsam dünsten, durch ein Tuch passieren und zum Gebrauch beiseitestellen.

Anmerkung. Wenn ein Fond zu seiner Zubereitung irgendwelche Knochen und speziell Rindsknochen braucht, so raten wir, zuerst einen Fond mit diesen Knochen zu machen, ihn 12 bis 15 Stunden kochen zu lassen und sich desselben zum Auffüllen des Fleisches zu bedienen.

Wir betrachten es als einen absoluten Fehler, die Fonds durch starkes Anrösten zu färben. Die Herstellung des Fleischextrakts zeigt, daß die Bestandteile des Fleisches genügen, um die erforderliche Farbe zu erzielen.

Fonds blanc ordinaire.

Gewöhnlicher weißer Fond.

— Für 10 Liter. —

Fleisch: 10 Kg. Hesse und minderwertige Stücke Kalbfleisch oder Abfälle; 4 Geflügelabfälle oder ausgebeinte Hühnerkarkassen.

Aromaten: 800 Gr. Karotten; 400 Gr. Zwiebeln; 300 Gr. Lauch; 100 Gr. Sellerie; 1 Sträußchen von 100 Gr. Petersilienstengeln; 1 Thymianzweig, 1 Lorbeerblatt; 4 Gewürznelken.

Flüssigkeit und Gewürz: 12 Liter Wasser, 60 Gr. Salz.

Zubereitung: Das Fleisch ausbeinen und binden und die Knochen recht klein zerschlagen. Dann beides mit Gewürz in der Kasserolle ansetzen, zum Kochen bringen, gut abschäumen und die Aromaten hinzufügen.

Kochdauer langsam und beständig: 3 Stunden.

Anmerkung. Man muß darauf achten, den Fond so hell wie möglich zu erhalten, und zwar durch beständiges langsames Kochen. Man kann diesen weißen Fond auch so behandeln wie den vorher angegebenen braunen, indem man die kleingeschlagenen Knochen allein aufsetzt und diese mit dem angegebenen Wasser langsam 5 Stunden kochen läßt. Diese Behandlung hat den Vorteil, daß man aus den Knochen alle gelatinösen Bestandteile herauszieht. In diesem Fond wird dann das Fleisch angesetzt und nunmehr weiter behandelt wie oben angegeben. Man muß jedoch bei dieser Art etwas Wasser nachfüllen und das Fleisch mit 12 Liter Flüssigkeit ansetzen.

Fonds de Volaille.

Geflügel-Fond.

Die Fleischbestandteile, Aromaten, Flüssigkeit und Gewürz sind die gleichen wie beim gewöhnlichen weißen Fond, indem man einige Geflügelabfälle, etwas mehr Karkasse und drei Suppenhühner hinzufügt.