

Lehrter Wiesenhähnchen Rezept



Heller Geflügelfond

ZUBEREITUNG

Die Geflügelkarkassen klein hacken und in einen Topf geben. Den Weißwein hinzufügen und so viel Wasser zugeben, dass alles großzügig bedeckt ist. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch putzen, klein schneiden und mit den Kräutern und Gewürzen zu den Karkassen geben. Das Ganze bei geringer Hitze im offenen Topf 1,5 Stunden köcheln lassen. Den Fond durch ein Haarsieb oder Tuch passieren und entfetten. Am Ende erhält man ca. 350 ml Fond.

Tipp: Zum Enfetten den Fond erkalten lassen und die Fettdecke abnehmen oder bei heißem Fond mit Küchenpapier das Fett aufsaugen lassen und entfernen. Dies ist auch eine gute Basis einer Geflügelbouillon

ZUTATEN

- 1 kg Geflügelkarkassen
- 200ml tr. Weißwein
- 100g Zwiebeln
- 50g Karotten
- 50g Knollensellerie
- 50g Lauch
- 3 Petersilienzweige
- 2 Lorberblätter
- 1 Thymianzweig
- 1 Gewürznelke

