

KALBSJUS BZW. KALBSFOND SELBER KOCHEN

Vorbereitungszeit: 45 Min. | Kochzeit: 5-6 Stunden |
Menge: ca. 2 Liter Fond



Kalbsjus oder auch Kalbsfond genannt ist der wichtigste und am meisten gekochte Fond in der Restaurantküche. Das liegt daran, dass er universell einsetzbar ist. Es lässt sich zum Beispiel auch eine Lamm oder Entensoße von einer Kalbsjus ableiten, da der Geschmack sehr kompatibel ist.

Es ist das Ausgangsprodukt für jede gute Soße. Zwar kann man Kalbsfond auch fertig im Supermarkt kaufen, die Qualität ist allerdings sehr schlecht und kein Vergleich zu einem selbstgekochten Fond. Für eine gute Soße müsst ihr also selbst Hand anlegen.

Der Vorteil ist, dass Ihr den Fond wunderbar auf Vorrat kochen und zum Beispiel für spätere Verwendung einfrieren könnt.

Schritt 1

Die Kalbsknochen auf einem leicht geölten Blech im Backofen bei 200 °C Umluft oder 220 °C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Zeit die Knochen wenden.

Schritt 2

Das Gemüse waschen bzw. schälen und in etwa Daumendicke Stücke schneiden. Knoblauch mit der Schale nur anpressen oder auch geschält im Ganzen verwenden.

Schritt 3

In einem ausreichend großen Topf oder [Bräter*](#) etwas Sonnenblumenöl erhitzen und das Gemüse langsam anbraten. Die Hitze sollte nicht zu hoch sein. Dabei immer wieder umrühren, damit es gleichmäßig Farbe bekommt. Die gerösteten Kalbsknochen dazugeben und mitrösten. Der Vorgang dauert etwa 10-15 Minuten. Das Tomatenmark dazugeben und für ein paar Minuten mitrösten.

Schritt 4

Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und fast komplett einkochen lassen. Dabei immer rühren und eventuellen Bratensatz vom Boden ablöschen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen.

Schritt 5

Mit kaltem Wasser auffüllen und den Ansatz einmal aufkochen. Aufsteigenden Schaum dabei mit einer Suppenkelle abschöpfen. Die Gewürze dazugeben und auf kleinster Flamme für 5-6 Stunden nur leicht simmern lassen.

Fond durch ein Sieb mit Passiertuch, in dem ein weiteres Sieb liegt passieren.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Zutaten für ca. 2 Liter Fond:

- 3 kg Kalbsknochen
- etwas Sonnenblumenöl
- 2 große Karotten

- ca. 100 g Knollensellerie
- 2 Stangen Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein (optional)
- 2-3 Lorbeerblätter
- 5 Pimentkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 3-4 Liter kaltes Wasser

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 17

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)