

# Weisse Geflügelfond

---

## Zutaten:

1-2	-	kg Geflügelknochen, zerkleinert oder 1-Suppenhuhn, ausgenommen und zerkleinert
2	-	Zwiebeln, geschält, fein geschnitten
1	-	Karotte, geschält, fein geschnitten
1	-	kleine Lauchstange, den hellen inneren Teil, fein geschnitten
1	-	kleine Sellerieknolle, geschält, fein geschnitten
1	-	Gewürznelke
1	-	kleines Lorbeerblatt
1	-	Petersilienstängel
4	-	Pfefferkörner, zerstoßen
1	-	Thymianzweig
etwas	-	Salz

## Zubereitung:

Die Geflügelknochen in einen grossen Topf geben, den Topf mit kaltem Wasser auffüllen, das Wasser langsam zum Kochen bringen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Das Gemüse und die Gewürze hinzugeben und die Brühe auf kleinem Feuer cirka 2-Stunden köcheln lassen. Den Schaum und das Fett wiederholt von der Oberfläche der Brühe abschöpfen. Den Geflügelfond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren und abschmecken.

Den Fond auskühlen lassen und noch einmal entfetten.

Wir der Fond im Dampfkochtopf zu bereitet, benötigt man weniger Wasser, und die Kochzeit verringert sich auf 30-Minuten.

Dieser Fond eignet sich sehr gut für die Herstellung von Suppen, in Begleitung von weissem Geflügel und Gemüse.