

einfach zum Nachkochen

Find us on
facebook

Der Pongau is(st) Wild!



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Pongauer Wild

Verein Genussregion Pongauer Wild
c/o Regionalverband Pongau

Bezugsquellen, Verkaufsstellen, Rezepte und alle
„Pongauer Wild“ Genusswirte finden Sie auf

www.pongauerwild.at

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

5500 Bischofshofen | Bahngasse 12
mail: wild@pongauerwild.at

Basisrezept WILDFOND

aus dem „wilden Kulinariklabor“ der Genussregion

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Pongauer Wild

Zutaten für ca. 1,5 Liter Fond

- 2 kg frische Wildknochen (zerhackt) und Wildfleischabschnitte
- 500 g Zwiebel
- 200 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 10 Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stück Sternanis
- 6 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 1-2 EL Tomatenmark
- ca. 1 L kräftiger Rotwein
- Kräuter Thymian, Rosmarien
- Salz und Pflanzenöl

Ein guter Wildfond als Basis für Suppen und kräftige Saucen ist leicht selbst gemacht, man sollte sich allerdings ausreichend Zeit hierfür nehmen. Fond kann natürlich portioniert und eingefroren werden. Gutes Gelingen!

Wildfleischabschnitte (z. B. Sehnen, etc.) und zerhackte Knochen in einem großen Bräter bei 190° C. im Rohr stark rösten.

In der Zwischenzeit das Gemüse schälen, würfeln und zu den angerösteten Knochen geben. Farbe nehmen lassen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, ausgetretenes Fett abgießen und auf dem Herd weiterverarbeiten.

Tomatenmark zugeben und unter ständigem Rühren mit dem Bratensender trockenrösten (Tomatenmark sehr dunkel rösten lassen!). Mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen (bis eine zähflüssige Masse entsteht). Nochmal mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen (diesen Schritt insgesamt 3 Mal durchführen). Durch die stufenweise Reduktion erhält der Fond die intensive Färbung und den kräftigen Charakter.

Anschließend die Knochen mit so viel kaltem Wasser aufgießen, dass sie ganz bedeckt sind. Ansatz zum Kochen bringen und dabei den Bratensatz vom Boden lösen. Aufkochen lassen, den Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Gewürze und Kräuter hinzufügen, den Fond mindestens 1 Stunde leicht köcheln lassen. Schaum dabei immer wieder abschöpfen.

Ein Spitzsieb mit einem Passiertuch („Stoffwindel“) auslegen und den Fond durchsiehen. Dabei den Topfinhalt nicht hineingießen, sondern vorsichtig mit einem Schöpfer umfüllen. So bleiben die Trübstoffe im Tuch zurück. Langsam ablaufen lassen ohne am Tuch zu rütteln. Anschließend bis zur gewünschten Stärke reduzieren. Erneut entfetten und kaltstellen.