



# Rezepte



## Kitzfond

ca. 500 g Knochen und Fleischabschnitte vom Kitz  
2 EL Öl  
1/2 Zwiebel  
je 50 g Karotten, gelbe Rüben und Knollensellerie  
1 TL Tomatenmark  
100 ml Weißwein  
1 Zweig Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
5 Pfefferkörner  
1 Gewürznelke

Knochen und Fleischabschnitte in heißem Öl kräftig anrösten, das geputzte und klein geschnittene Gemüse dazugeben und mitrösten.

Fett abgießen, Kräuter und Tomatenmark einrühren und nach und nach Wein und gut 1 l Wasser zugießen.

Auf kleiner Flamme im offenen Topf 2-3 Stunden köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb abgießen und nach dem Erkalten entfetten.

Erst Salzen bei Verarbeitung des Fond!