

# KNEUSS Güggeleli Fond

Es lohnt sich sehr, auch wenn es am Anfang mühsam erscheint, selber einen Fond herzustellen.

## Zutaten

- 5 kg KNEUSS Güggeleli Knochen
- 3 Zwiebeln, geschält und halbiert
- 5 Knoblauchzehen, leicht angedrückt
- 1 Lauchstengel, der Länge nach halbiert und gewaschen
- 3 Rüebli, geschält
  - etwas Sellerie oder Stangensellerie
- 1 Lorbeerblatt
  - etwas Thymian, Rosmarin
- 1 Gewürznelke
- 1 TL Koriandersamen
- 1 Flasche Weisswein (je nach Gebrauch)

## Zubereitung

Alle Zutaten in einen grossen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Aufköcheln lassen und 24 Stunden bei kleinster Flamme leise ziehen lassen. Wenn nötig immer wieder etwas Flüssigkeit nachgiessen. Durch ein feines Sieb passieren und entfetten.

## Tipp

Dieser Fond dient als Basis für Suppen, Risotto, Bratensaucen etc.

Wenn Sie 3 Zwiebeln mit der Schale halbieren und in einer Bratpfanne richtig schwarz anrösten und dann mitsieden lassen, erhalten Sie eine wunderbar bernsteinfarbene Bouillon.

Durch einreduzieren wird die Bouillon immer dunkler, man kann sie mit Portwein einköcheln lassen, bis zur gelierenden braunen Jus.