

Geflügelfond

Fonds auch Aufgussmittel oder Brühe genannt sind wichtige Grundzutaten für viele Gerichte. Heute geht es um den klaren hellen Geflügelfond.

Im Kombi-MULTI-Dampfgarer kann der Fond nicht nur klar Garziehen, auch das Einkochen zum Haltbarmachen ist sehr einfach. Wenn bei der Zubereitung von z.B. Geflügelteile übrig bleiben, einfach einfrieren und gelegentlich einen Fond zubereiten und auf Lager legen.

Selbstgemachte Fonds ohne Geschmacksverstärker sind die Grundbasis der guten Küche!



Zutaten/Einkaufsliste: ca. 6 Liter

Ansatz:

~ 2 KG Karkassen von Hühner (Knochengerüst, Abschnitte, Haut...)
6 LT Wasser

Gemüse:

2 STK Zwiebel mit Schale
4 STK Knoblauchzehe
2 STK Karotte
1 STK Gelbe Rübe
1 STK Petersilienwurzel
od. Sellerie
1 STK Lauch/Porree
2 STK Tomaten getrocknet
Gewürze: (je nach persönlichen Geschmack)
4 STK Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
1 STK Chilischote
1 STK Rosmarinzweig
1 STK Thymianzweig
etwas Liebstöckel
etwas Ingwer
1 EL Salz

Kurzanleitung:

- Fondzutaten mit 99°C Vital Dampf/ Dämpfen 90 Minuten garziehen
- Fond passieren und in sterilisierte Gläser füllen
- Gläser einkochen mit Feuchtgaren HOCH/ Intervall PLUS/ Heißluft mit hoher Dampfzugabe 130°C 60-90 Minuten pasteurisieren

Schritt-für-Schritt-Anleitung

Fond ansetzen:

- Karkassen in kaltem Wasser kurz abbrausen
- in eine tiefe Auflauffpfanne geben
- Gemüse waschen, schälen und in große Stücke zum Ansatz geben
- Gewürze beigegeben
- Ansatz in den Kombi-MULTI-Dampfgarer geben
- Auflaufform mit kaltem Wasser bis 2 cm unter den Rand füllen





Dampfsgaren:

- mit der Ofenfunktion Vital Dampf/ Dämpfen 96/99°C 90 Minuten den Fond garziehen lassen(100% Dampfanteil)
- Fond durch ein Sieb passieren und in saubere Gläser füllen (sterilisieren*)
- Gläser verschließen und zum Einkochen bzw. langes Pasteurisieren in den Kombi-MULTI-Dampfgarer stellen.
(Kein Wasserbad notwendig!!!)



Pasteurisieren/Einkochen:

- Gläser mit der Ofenfunktion Feuchtgaren HOCH (Dampfanteil 75%) / Intervall PLUS/ Heißluft mit hoher Dampfzugabe 130°C einkochen
- Einkochzeit... je nach Glasgröße...
große Gläser (~750 ml) 90 Minuten
kleine Gläser (~250 ml) 60 Minuten
Wir verwenden meistens große und kleine Gläser, was gerade da ist! Dann einfach alle Gläser unterschiedlicher Größe 90 Minuten pasteurisieren.

VORSICHT: Gläser stehen unter Druck, nicht aus dem MDG im heißen Zustand nehmen oder berühren!!!!

Wenn die Gläser beginnen zu "pfeifen" und es fängt in den Gläsern gelegentlich an zu kochen, dann ist das der Zeitpunkt wo die Konservierung beginnt!

Durch das sehr lange pasteurisieren, sind die Gläser in einen kühlen dunklen Raum, ohne zusätzliche Kühlung über viele Monate haltbar.



**Gläser sterilisieren:*

Wenn die Gläser und Deckel frisch gewaschen aus der Spülmaschine kommen, ist es nicht notwendig die Gläser extra nochmals zu sterilisieren.

Wer Gläser dennoch sterilisieren möchte, stellt die Gläser und Deckel in den MDG und dämpft die Gläser mit Vital Dampf/ Dämpfen 96/99°C 25 Minuten!