

Geflügelfond

Für 8 Personen

2 Zwiebeln	2 kleine Sellerieköpfe	1 Bund Petersilie
1 Stange Lauch	2 Knoblauchzehen	2 Hühnchen
5 kleine Karotten	Salz	

ca. 15-20 Minuten garen. Damit der Geflügelfond oder die Geflügelbrühe nicht grau wird, immer alles was nach oben schwimmt ordentlich abschöpfen. Dann die Brust auslösen. Die Keule noch mal 5 Minuten in das leicht köchelnde Wasser geben und weiter garen, dann auch die Keule auslösen.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und danach 5 Minuten in den Geflügelfond dazugeben. Anschließend wieder herausnehmen.

Jetzt haben Sie einen fertigen Geflügelfond oder Geflügelbrühe. Mit dem Geflügel und dem Gemüse und können Sie es als Eintopf weiter verarbeiten.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024