
Typ: Fleisch

Quelle: <https://www.chefkoch.de/>

Bemerkungen: Für Lammkeule, Rezept 847

Zutaten:

- 1 kg Lamm - Reste (Lammklein) ODER: Knochen, vom ausgelösten Lammrücken
- 2 TL Puderzucker
- 2 Zwiebel(n)
- ¼ Knollensellerie
- 2 Karotte(n)
- 1 Stange/n Lauch
- 1 Petersilienwurzel(n)
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein, trocken
- 1 ½ Liter Gemüsebrühe, schwach gesalzen, ca.
- 1 TL Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehe(n)

Rezept: Das zerhackte Lammklein oder die Lammknochen im Ofen bei 220°C ca. 25-30 Minuten rösten, sie dürfen ruhig ordentlich Farbe bekommen.

Inzwischen das Gemüse putzen und in grobe Würfel schneiden.

In einem ausreichend großen, weiten Topf den Puderzucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, er darf dabei leicht bräunen. Achtung, nicht verbrennen lassen, sonst wird der Fond bitter! Das Gemüse dazugeben und ebenfalls etwas Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Wenn es sich am Topfboden leicht angesetzt hat, mit ca. 1/3 des Rotweins ablöschen und auf Sirupdicke einkochen lassen. Das wiederholt man so lange, bis der Rotwein verkocht ist.

Die inzwischen angerösteten Knochen zum Gemüse geben, mit der Gemüsebrühe aufgießen (Gemüse und Knochen sollten dabei gut bedeckt sein, evtl. noch etwas mehr Brühe dazugeben) und kurz aufkochen lassen. Den Herd auf die kleinste Stufe zurückschalten und den Fond mindestens 2-3 Stunden mehr ziehen als kochen lassen. Je länger er Zeit hat, desto besser wird er! Nach ca. 1,5 Stunden Lorbeer, Pfeffer und Knoblauch dazugeben und fertig ziehen lassen.

Der Fond kann portionsweise eingefroren werden und dient als Basis für feine Saucen zum Lamm.