Perlhuhnessenz für 1 Liter

Der Fond für 2 Liter

Die Knochen in Pflanzenöl anrösten goldbraun , dann das Röstgemüse hinzufügen (der Garzeit entsprechend nach und nach ) auch bis es auch goldbraun ist.Gewürze hinzufügen und danach tomatisieren. Mit Brühe / Wasser auffüllen.3-4 Stunden leicht köcheln lassen.

Dann alles passieren und den Fond kalt stellen.

|  |  |
| --- | --- |
| Perlhuhncarcassen | 1.5 |
| Brühe / Wasser | 4 |
| Möhre | 0.1 |
| Sellerie | 0.1 |
| Lauch | 0.1 |
| Zwiebeln | 0.1 |
| Tomatenmark  Knoblauch | 0.05  0.01 |
| 10g Pfefferkörner , 1 Lorbeerblatt , 5 Pimentkörner ,  3 Nelken | |

Fond klären für 1 Liter geklärte Essenz

Wurzelgemüse und Klärfleisch wolfen . Dann mit Eiweiß , den Gewürzen und Eiswürfel vermengen . Den Kläransatz mit dem kalten Fond vermischen . Wenig Salz hinzufügen.

Bringt das Ganze langsam zum köcheln bei wenig Hitze. 2- 3 Stunden klären lassen .

Dann durch ein Tuch passieren .Die Essenz nochmals reduzieren und abschmecken .

|  |  |
| --- | --- |
| Klärfleisch | 0.2 |
| Fond | 2 |
| Eiweiß | 0.1 |
| Lauch | 0.05 |
| Möhre | 0.05 |
| Sellerie | 0.05 |
| Zwiebeln | 0.05 |
| 10 g Pfefferkörner , 10 Pimentkörner , 1 Lorbeerblatt , 3 Nelken | |