

## Fischfond

Als Grundlage für einige Fischrezepte zu verwenden, oder z.B. mit dünnen Fadennudeln als Vorspeisensuppe zu Fischgerichten, etc.....

(benötigtes Kochgeschirr: großer Topf, Sieb, evtl. Leinentuch, Schaumlöffel)

900 g Fischkarkassen, ohne Kopf (etwas weniger reicht auch!)

1,2 Liter Wasser

100 ml Weißwein

30 g Sellerieknolle

30 g Zwiebeln

30 g Lauch

10 g Karotte

Salz, weiße Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Fenchel, Anis

Petersilie, Dill

Karkassen unter fließendem Wasser abspülen, zerkleinern und mit dem kalten Wasser ansetzen und erhitzen. Bei Erreichen des Siedepunktes abschäumen. Nun das Gemüse, Wein, Kräuter und Gewürze zugeben. Den Sud für 30 Minuten nahe dem Siedepunkt halten. Zum Abschluss den Fond durch ein feines Sieb oder ein mit einem Leinentuch ausgelegtes Sieb streichen.

Der Fond ist eine Woche im Kühlschrank lagerbar. Für längere Lagerung einfrieren oder in Einmachgläsern vorschriftsmäßig konservieren.