

Lammfond - eine gute Soßenbasis (Bratensaft)

1 kg Knochen, 15 dag Wurzelgemüse,

15 dag Zwiebel, 2 Knoblauchzehen,

1 EL Tomatenmark, ein Schuss Rotwein, (evtl. Weißwein oder etwas Essig)

Wasser, Suppenwürfel,

Lammfleischgewürz, Salz, Pfefferkörner.

Knochen zerkleinern, in Öl braun rösten, herausnehmen, Gemüse hell rösten,

Tomatenmark beifügen und vorsichtig braun rösten. Mit Rotwein löschen, Knochen

wieder beifügen, mit Wasser aufgießen. Langsam zum Kochen bringen, Schaum

abschöpfen. Gewürze beifügen. 1½ Stunden köcheln lassen, ab und zu soviel aufgießen,
dass die Knochen bedeckt sind, abschmecken.

Mit Stärke leicht binden durch ein feines Sieb seihen. Portionsweise einfrieren.

alzkartoffeln