



10 Profi-Tipps
mit denen Kochen
noch besser
gelingt!

Der Hoflieferant Fond-Guide

Echte Alleskönner. Unsere Hofgenuss Fonds sind die aromatische Essenz aus Knochen, Fleisch, Gemüse und Gewürzen. Mit feinen Röstaromen und viel Zeit kochen wir sie langsam aus bis sich Geschmack und Tiefe voll entfalten. Ob klassisch oder als Neukreation, sie bilden die Grundlage, um eine Vielzahl von Gerichten abzurunden.

10 Ideen für die Verwendung:

1

Soßenbasis

Nach dem Anbraten von Fleisch oder Gemüse den Bratensatz mit Fond ablöschen. Kurz einkochen lassen, nach Belieben mit Sahne, Butter, Kräutern oder Früchten verfeinern – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

2

Schmorgerichte

Fleisch oder Gemüse mit Fond statt Wasser aufgießen – das sorgt für Tiefe, Glanz und einen runden Geschmack. Ideal für Geschnetzeltes, Ragouts oder geschmorte Lammschulter.

3

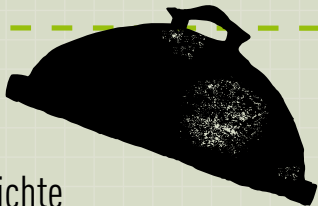
Suppen & Eintöpfe

Als kräftige Grundlage für Gemüse-, Fleisch- oder Nudelsuppen. Einfach erhitzen, Einlage dazugeben, abschmecken – fertig ist eine ehrliche Suppe.

4

Risotto & Getreidegerichte

Fond statt Wasser oder Brühe verwenden – das bringt natürliche Würze und Tiefe, ohne dass zusätzlich gesalzen werden muss.



5

Gemüse glasieren

Etwas Fond mit Butter einkochen und das gegarte Gemüse darin kurz schwenken – sorgt für Glanz, Aroma und feinen Geschmack.

6

Pürees & Cremes

Kartoffeln, Sellerie oder Pastinaken beim Pürieren etwas Fond hinzugeben – das verleiht Tiefe und eine herzhafte Note.

7

Schnelle Pfannensoßen

Nach dem Braten etwas Fond in die heiße Pfanne geben, reduzieren und mit kalter Butter abschließen – so entsteht in wenigen Minuten eine aromatische Soße.



8

Braten oder Fleisch warm halten

Aufgeschnittenes Fleisch oder Bratenreste in heißem Fond warm halten – sie bleiben saftig und bekommen zusätzlich Geschmack.

9

Getreide, Reis & Hülsenfrüchte

Reis, Dinkel oder Couscous im Fond statt Wasser garen – das Ergebnis ist aromatischer und würziger. Hülsenfrüchte besser in Wasser kochen und den Fond erst am Ende zugeben, um Geschmack und Konsistenz zu erhalten.

10

Feine Reduktionen & Jus

Fond stark einkochen, mit Wein, Kräutern oder Gewürzen verfeinern – ergibt eine kräftige, festliche Basis für edle Fleischgerichte.



Rezepte & Tipps