Gemüsefond im neuen Bräter

Hat Sie der Weihnachtsmann an diesen Weihnachten auch großzügig bedacht? Vielleicht haben Sie sogar einige geeignete Artikel für die Küche geschenkt bekommen? Oder auch Kochbücher für neue Rezepte? Oder waren vielleicht sogar ausgefallene Lebensmittel dabei, die Sie sich selbst so normalerweise nicht leisten und einkaufen?

Der Weihnachtsmann – dieses Jahr in Form meines älteren Bruders – hat mich dieses Jahr mit zwei Küchengeräten bedacht. Und zwar einem schönem Bräter. Dessen Glasdeckel man auch als Auflaufform verwenden kann. Und einem kleinen Topf mit 1 l Fassungsvermögen. Beides kann ich in meinem Küchenarsenal sehr gut gebrauchen.

Kopf Bräter Pic (Aluguss, 5,2 Liter, inkl. Glasdeckel / Auflaufform, Induktion) schwarz:



Bräter
Kopf Mini Induktion Kochtopf Parvus, Ø 14 cm, Höhe 7,5 cm, 1 Liter, Edelstahl:



Kleiner Topf
Denn beide Kochartikel sind induktionsgeeignet und somit geschaffen für meinen neuen Induktionskoch- und backherd. Denn für diesen neuen Herd musste ich leider meinen schönen Edelstahlbräter mit 7 l Fassungsvermögen und auch einen Topf ausrangieren. Wider Erwarten waren sie nicht induktionsgeeignet.

Und so habe ich jetzt an den Feiertagen das erste Mal wieder seit wirklich einigen Jahren einen leckeren Gemüsefond in dem neuen Bräter auf (!) dem Herd, und nicht wegen Induktionsuntauglichkeit des alten Bräters im (!) Backofen, zubereitet. Da lässt sich einfach besser kochen, wenn man den Bräter auf dem Herd im Auge hat.

Ich will es kurz machen mit der Zubereitung des Gemüsefonds, denn in meinem Foodblog tummeln sich diverse Rezepte für Gemüsefond, für Bratenfond oder Fleischfond.

Sie brauchen dafür die folgenden Zutaten oder Artikel:

1. Eine große Portion Küchenabfälle. Fragen Sie nun nicht, welche Sie verwenden sollen. Sie sind klug genug, das zu wissen. Aber einen Rat habe ich dazu doch parat. Da ein 1- oder 2-Personen-Haushalt im Vergleich mit einem gut geführten Restaurant nicht genügend Küchenabfälle abwirft, um einmal in der Woche Fond zu kochen, gehe ich den folgenden Umweg: ich friere alle frischen Küchenabfälle von 1–2 Monaten im Gefrierschrank ein. So habe ich genügend Küchenabfälle, um in dieser Zeit einmal Fond zu kochen.

2. Gewürze werden benötigt: Sternanis, Koriander, Pfeffer, Nelke, Piment, Wacholder, Lorbeerblätter. Im Ganzen, versteht sich.

3. Ein Bräter.

4. Wasser zum Auffüllen.

5. Und etwa vier Stunden Zeit.

6. Und 4–6 Portionsbehälter für das Auffangen des frischen Fonds und dem dann folgenden Einfrieren.

Ich denke, eine Zubereitungsanweisung brauchen Sie nicht, oder?