



## **Geflügelfond**

Rezept von Gerd Astor

### **Zutaten für 2 Liter fertige Brühe:**

2 kg Geflügelklein  
1 Bund Suppengrün (Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)  
200 ml Weißwein  
2,5 L Wasser  
Salz, Lorbeer, Nelke, Thymian, Pfefferkörner

### **Vorbereitung:**

Gemüse waschen putzen und in Stücke schneiden, Geflügel abwaschen, Kräuter und Gewürze bereitstellen.

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einen Topf geben, mit dem kalten Wasser und dem Wein auffüllen, aufkochen lassen und den Schaum abschöpfen.  
Die Brühe ca. 1,5 Std. köcheln lassen, durch ein Tuch passieren und nochmals abschmecken