

Geflügelfond

(Ergibt ca. 1,8 Liter)

Zutaten

| | |
|-----------|----------------------------|
| 1 | Hähnchen (ca. 1,8 kg) |
| 500 g | Hühnerklein |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Karotte |
| 2 Stangen | Staudensellerie |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 3 | rote Chilischoten |
| ¼ TL | abgeriebene Zitronenschale |
| 10 | schwarze Pfefferkörner |



Zubereitung

1. Hähnchen mit Hühnerklein in einen großen Topf geben.
2. Zwiebel schälen und halbieren, Karotte und Sellerie putzen und grob zerkleinern.
3. Gemüse mit in den Topf geben. Zutaten mit ca. 2 l kaltem Wasser bedecken. Bei schwacher Hitze langsam zum Kochen bringen und 50 Minuten köcheln. Wenn die Flüssigkeit zu köcheln beginnt, den Satz an der Oberfläche so lange abschöpfen, bis nur noch weißer Schaum aufsteigt.
4. Knoblauchzehen andrücken, Chilischoten waschen, halbieren und Kerne entfernen. Zusammen mit der Zitronenschale und den Pfefferkörnern zugeben und alles zugedeckt 2 Stunden köcheln.
5. Hähnchen herausnehmen und anderweitig verwenden. Brühe abseihen. Dabei das Gemüse nicht ausdrücken. Die gewünschte Menge sofort verwenden, Reste einfrieren.