

Fischfond

| | | |
|-----|----|-------------------------------------|
| 2 | kg | Fischkarkassen |
| 100 | g | Zwiebeln |
| 150 | g | Helles vom Lauch |
| 25 | g | Butter |
| 200 | ml | Weißwein |
| 2,5 | l | Wasser |
| 4 | St | weiße Pfefferkörner |
| | | Kräuterstiele und Fenchelabschnitte |

Zubereitung

Die kleingeschnittenen Zwiebeln und Lauch in Butter farblos anschwitzen. Die gewässerten Fischkarkassen dazugeben und kurz mitschwitzen. Nun mit dem Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Alles aufkochen und abschäumen. Dann die Kräuter und Pfefferkörner dazugeben und alles zusammen noch mal aufkochen. Anschließend 30 min Minuten ziehen. Danach vorsichtig durch ein Tuch passieren.