



## Rezept: Fischfond (Grundrezept)

### Zutaten:

- 1 kg Filetierreste (Kopf, Gräten,...)
- 200 g Wurzelwerk (Sellerie, Karotte, Petersielwurzel, Zwiebel,...)
- Suppengewürze (Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner, ...)
- 1/4 l Weißwein

### Zubereitung:

Das Wurzelwerk wird grob gehackt und mit den Gewürzen im Öl angebraten und mit dem Salzwasser aufgekocht. Nach dem Aufkochen der Gemüsesuppe werden die gereinigten Filetierreste eingelegt und bei kleiner Flamme (nicht Kochen) mindestens 30 Minuten köcheln gelassen. Anschließend wird der Fond durch ein Tuch abgeseiht. Der Fond ist nun 2-3 Tage im Kühlschrank haltbar, kann aber auch gut eingefroren werden.

*Rezept von Fischmeister Dipl.-Ing. Payr Markus*