

# Wildfond

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 180 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.-

Nährwert pro Rezept

49 Kcal, 2 g Fett, 2 g KH

---

## Zutaten

- |      |                                      |   |  |
|------|--------------------------------------|---|--|
| 100g | <u>Wildknochen</u>                   | 1 | ca. 60 Minuten im Ofen bei 150°C anrösten  |
| 10 g | Sellerie, würfeln                    |   |  |
| 10 g | Karotten, würfeln                    |   |  |
| 10 g | Zwiebeln, hacken                     |   |  |
| 2 g  | <u>Tomatenmark</u>                   | 2 | zugeben und mitrösten  |
| 5 cl | Rotwein                              |   |  |
| 1 dl | Wasser                               |   |  |
|      | Tonamat (RL Gewürz)                  |   |  |
|      | <u>Saucen Suppen Mix (RL Gewürz)</u> | 3 | mit Wein ablöschen<br>mit Wasser auffüllen und 2 1/2 h köcheln<br>durch ein Sieb passieren<br>nach Belieben würzen |