

**Wildfond****Zutaten**

300 g	Rehknochen
1	Zwiebel
1	Karotte
2 Stangen	Staudensellerie
2 EL	Speiseöl
1 EL	Tomatenmark
1	Lorbeerblätter
1	Wacholderbeeren
1	Pimentkörner
5	schwarze Pfefferkörner
175 ml	roter Portwein
250 ml	Rotwein
1,25 l	Fleischfond oder Wasser

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die Fleischknochen auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten im Ofen rösten. 3. In der Zwischenzeit Zwiebel und Karotte schälen und grob würfeln. Staudensellerie putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln.
4. In einem Schmortopf Öl erhitzen und die Gemüsewürfel anrösten. Das Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner zugeben und mit Portwein ablöschen. Rotwein angießen und die gerösteten Knochen aus dem Ofen ebenfalls zugeben. Mit dem Fleischfond auffüllen und ca. 2 Stunden ganz leicht simmern lassen.
5. Dann alles durch ein Sieb passieren und den Fond nach Bedarf verwenden.