

---

## Fischfonds

(Grund-Rezept für ca. 100 ml)

---

### Zutaten:

50 g            *Fischabschnitte, incl. Gräten*  
10 g            *Zwiebel*  
10 g            *Möhren*  
10 g            *Sellerie*  
10 g            *Lauch*  
100 ml        *Wasser*  
*Knoblauch, Liebstöckel, glatte*  
*Petersilie, Lorbeerblatt, Pfeffer,*  
*Salz, Wacholderbeere, Piment,*  
*Nelke, frischer Dill*

### Zubereitung

- Das gesäuberte, gewürfelte Gemüse und die Gewürze ohne Fett in einem Topf anschwitzen, ohne dass es braun wird.
- Fischabschnitte dazugeben, langsam aufkochen und ca. 30 bis 45 Min. am Siedepunkt ziehen lassen.
- Nach 15 Min. Kochzeit die Gewürze hinzufügen.
- Die Brühe vorsichtig durch ein Sieb oder Tuch salzen.

Tipp: Den Fischfond erst vor der Weiterbearbeitung salzen.