



## Kalbsfond

Gewünschte Fleischstücke anbraten und im Ofen warmstellen oder fertiggaren

Überschüssiges Fett abgiessen

Bratensatz mit Rotwein oder Weisswein auflösen und einkochen

Reif's Kalbsfondportion begeben und aufkochen

Salz und Pfeffer begeben nach Gutdünken und mit weichen Butterflocken verfeinern

Für Rahmsaucen den Rahm am Schluss begeben, wie auch allfällige Einlagen wie; Kräuter, Senf gebratene Pilze, etc.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrer Sauce viel Erfolg !