



Dunkle Soße

Zutaten

1,5 kg gehackte Kalbs-oder Rinderknochen
3 Möhre
3 Zwiebeln
2 Stangen Lauch
300 g Knollensellerie
1 EL Zucker
2 EL Tomatenmark
1 l trockenen Rotwein
3 l Gemüsebrühe
Gewürze

Zubereitung

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 1,5 kg Kalbs- oder Rinderknochen bei 230°C (Heißluft-Grill) im Backofen im oberen Drittel etwa 45 Minuten rösten.

Gemüse schälen und grob würfeln. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin goldbraun anbraten. 2 EL Zucker darüber streuen.

Bis der Zucker geschmolzen ist, ab und zu rühren.

2 EL Tomatenmark unterrühren.

Mit trockenem Rotwein ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren sirupartig einkochen lassen. Den Vorgang zweimal wiederholen, den Wein jeweils einkochen lassen.

Die Knochen zum Weinsud geben.

2 l Gemüsebrühe angießen, bis die Knochen bedeckt sind. Knapp unter dem Siedepunkt 4 Stunden garen.

Den Sud durch ein Sieb passieren.

Abkühlen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Fett abheben und die Jus um die Hälfte einreduzieren.

Tipp:

Dieser Fond kann als Basis für dunkle Saucen verwendet werden und mit Sahne und Rotwein, Kräutern und Gewürzen verfeinert werden.

(Für eine vegetarische Variante Knochen weglassen und ca. 1 Stunde auskochen.)