

Rezept

A gschmackige dunkle Soß

Ein Rezept von A gschmackige dunkle Soß, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg fleischige Kalbs- und Schweinknochen (in grobe Stücke gehackt)	200 g Zwiebeln
1 Stück Knollensellerie (ca. 200 g)	1 Möhre
2 EL Tomatenmark	2 EL Pflanzenöl
1 EL Mehl	1/2 l kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)
1,6 l Kalbsfond (aus dem Glas)	100 ml Sherry (medium dry)
2 Salbeiblätter	2 EL Sauerbratengewürz
Salz	1 Prise Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 800 ml Sauce | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1045 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Knochen auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in ca. 30 Min. ringsherum goldbraun rösten.
2. Zwiebeln, Möhre und Sellerie schälen und klein schneiden. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. rösten. Möhre und Sellerie dazugeben, das Gemüse weitere 5 Min. rösten. Knochen aus dem Ofen nehmen und zum Gemüse geben, Tomatenmark einrühren und alles weitere 5 Min. unter ständigem Rühren rösten.
3. Knochen und Gemüse mit 1 Schuss Rotwein ablöschen, einkochen lassen. Mehl darüberstäuben, nochmals ablöschen und wieder einkochen lassen. Restlichen Wein und Sherry dazugießen, einkochen lassen, mit Fond aufgießen, aufkochen. Die Sauce bei geringer Hitze 1 Std. sanft köcheln lassen, Sauerbratengewürz dazugeben und 2 Std. weiterkochen.
4. Dann die Sauce durch ein feines Sieb gießen, auffangen und mit dem Salbei in einen kleinen Topf geben. Sauce aufkochen und in ca. 15 Min. sämig einkochen lassen, Salbei entfernen. Die Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.