

Rezept

Braune Sauce

Ein Rezept von Braune Sauce, am 04.12.2024

Zutaten

1 kg fleischige, gemischte Kalbs- und Schweineknochen (vom Metzger in kleine Stücke schneiden bzw. hacken lassen)	200 g Zwiebeln
	1 Möhre (ca. 80 g)
2 EL Öl	1 Stück Knollensellerie (ca. 200 g)
1/2 l kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvignon	2 EL Tomatenmark
1,6 l Heller Kalbsfond	1 EL Mehl (Type 405)
2 Salbeiblätter	100 ml Sherry, medium dry
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL Sauerbratengewürz
	Salz
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Knochen auf dem Backblech verteilen und im Backofen in 30 Min. goldbraun rösten, dabei mehrmals wenden bzw. vom Blech lösen.
2. Nach ca. 15 Min. die Zwiebeln schälen, halbieren und in 1 cm große Würfel schneiden. Möhre und Sellerie waschen, putzen, schälen und klein schneiden.
3. Das Öl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. rösten. Möhre und Sellerie dazugeben, weitere 5 Min. rösten. Die Knochen dazugeben. Das Tomatenmark einrühren und alles noch 5 Min. unter ständigem Rühren rösten.
4. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Alles mit Mehl bestäuben, mit Rotwein ablöschen und wieder einkochen lassen. Restlichen Rotwein und Sherry dazugießen, in 3 Min. einkochen lassen. Kalbsfond dazugießen und aufkochen lassen. Die Sauce offen bei schwacher Hitze ca. 1 Std. eher ziehen als köcheln lassen.
5. Das Sauerbratengewürz dazugeben und die Sauce weitere 2 Std. köcheln lassen. Nach 1 Std. 30 Min. die Salbeiblätter einlegen.
6. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, in einen kleinen Stieltopf (20 cm Ø) geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. sämig einkochen lassen. Evtl. auftretenden Schaum immer wieder mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Die fertige Sauce gleich oder erst bei Verwendung mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.