

Rezept

Dunkle Grundsauce mit Aceto Balsamico

Ein Rezept von Dunkle Grundsauce mit Aceto Balsamico, am 26.04.2024

Zutaten

3 EL Pflanzenöl	500 g Kalbsknochen
500 g Ochsenschwanzknochen, geteilt	1 Stück Knollensellerie (150 g)
2 Möhren (150 g)	2 Zwiebeln (200 g)
4 Zweige Thymian	1 TL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter	10 Wacholderbeeren
2 EL Tomatenmark	1 Flasche kräftiger Rotwein (750 ml, z.B. Cabernet Sauvignon)
1 EL Mehl (Type 405)	1,6 l Gemüsefond (aus dem Glas)
50 ml Aceto Balsamico	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 Liter Sauce (für den Vorrat) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Pflanzenöl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen, Kalbsknochen und Ochsenschwanzknochen dazugeben und 15 Min. bei mittlerer Hitze rösten. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Inzwischen das Gemüse waschen, schälen und putzen. Sellerie, Möhren und Zwiebeln in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trockenschütteln. Dann mit den Gewürzen und Kräutern zu den Knochen geben, mit 2 Prisen Salz würzen und weitere 5 Min. rösten.
3. Tomatenmark dazugeben und 5 Min. mitrösten. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, vollständig einkochen lassen. Mit Mehl bestäuben, durchrühren und wieder mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Vorgang nochmals wiederholen. Aceto Balsamico dazugießen, etwas einkochen lassen. Mit dem restlichen Rotwein und der Gemüsefond oder Wasser aufgießen, aufkochen lassen.
4. Die Sauce bei geringer Hitze 2 1/2 Std. offen köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und nach Bedarf weiterverarbeiten. Zum Aufbewahren noch heiß in saubere (am besten ausgekochte Gläser) füllen, verschließen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Oder abkühlen lassen und Portionsweise einfrieren.