

Rezept

Feine Kalbsglace für den Vorrat

Ein Rezept von Feine Kalbsglace für den Vorrat, am 23.04.2024

Zutaten

5 kg Kalbsknochen (vorzugsweise Rückenknochen; gehackt)	je 150 g Zwiebeln und Möhren
200 g Tomaten	je 100 g Knollensellerie und Lauch
3-4 Zweige Thymian	1/2 Knolle Knoblauch
3 EL Olivenöl	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	1-2 EL Tomatenmark
Salz	400 ml Rotwein
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 L Sauce | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag den Backofen auf 220° Umluft vorheizen. Die Kalbsknochen auf zwei Backbleche verteilen und im Ofen in 25-30 Min. braun rösten, dabei ab und zu durchrühren. Wer keinen Backofen mit Umluftfunktion hat, röstet die Knochen in zwei Portionen bei 240° Ober-/Unterhitze. Die Knochen herausnehmen und über Nacht kühl stellen (dann wird die Sauce klarer).
2. Am Zubereitungstag Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen, den Lauch längs aufschneiden und waschen. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Das Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen auslösen und mit Schale halbieren. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Pfefferkörner mit der Breitseite eines großen Messers leicht andrücken. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Möhren, Sellerie, Lauch und Knoblauch dazugeben und in 3 Min. hellbraun braten. Tomatenmark, Pfeffer und Lorbeerblatt kurz mitbraten, dann mit wenig Wein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist.
3. Die Tomaten und die Knochen zum Gemüse geben und so viel kaltes Wasser angießen, dass alles knapp bedeckt ist. Wenig Salz dazugeben, alles langsam zum Kochen bringen und bei sehr kleiner Hitze etwa 4 Std. kochen lassen, dabei gelegentlich den Schaum entfernen.
4. Den Fond durch ein feines Sieb oder durch ein mit einem feuchten Passiertuch ausgelegtes Nudelsieb in einen kleinen Topf gießen. Die Flüssigkeit bei kleiner Hitze auf etwa 1 l einkochen lassen, dabei ab und zu den Schaum entfernen. Die Kalbsglace mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Gläser oder Eiswürfelbehälter füllen und abkühlen lassen (dabei wird die Glace geleeartig fest).