

Rezept

Lammsauce

Ein Rezept von Lammsauce, am 07.11.2024

Zutaten

1,2 kg fleischige Lammknochen (beim Metzger vorbestellen und grob hacken lassen)	150 g Zwiebeln
1 Möhre (ca. 100 g)	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g)
1/2 l kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvignon	2 EL Tomatenmark
3-4 Zweige Thymian	2,2 l Gemüse- oder Kalbsfond
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Stück Lauch (ca. 30 g)
Salz	1 kleiner Zweig Rosmarin
	1 EL Speisestärke
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Knochen auf ein Backblech geben, in den Ofen schieben und in 30 Min. goldbraun rösten, dabei immer wieder wenden und vom Blech lösen.
2. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in 1 cm große Würfel, Knoblauch in Scheiben schneiden. Möhre und Sellerie waschen, putzen, schälen und ebenfalls klein schneiden.
3. Das Olivenöl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. rösten. Möhren und Sellerie dazugeben, 3 Min. braten, Tomatenmark einrühren und weitere 3 Min. rösten.
4. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen, diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Restlichen Rotwein sowie Gemüse- oder Kalbsfond dazugießen und die Knochen vom Blech dazugeben. Einmal aufkochen und offen bei kleiner Hitze 1 Std. köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, längs halbieren und mit den Kräutern waschen. Lauchblätter und Kräuter mit Küchengarn zu einem kleinen Bund binden und mit den Pfefferkörnern zur Sauce geben. Bei kleiner Hitze noch 1 Std. 30 Min. köcheln lassen.
6. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, in einen kleinen Stieltopf (20 cm Ø) gießen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. einkochen lassen. Auftretendes Fett abschöpfen. Die Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Sauce geben und ca. 5 Min. einkochen lassen. Die fertige Sauce erst jetzt mit Salz abschmecken und je nach Bedarf gleich weiterverarbeiten.