

Braune Grundsoße

Eine Grundsoße ist die Basis aller Soßen

Zutaten :

1 kg Knochen, zerkleinert und Fleischreste

100 g Möhre(n)

100 g Knollensellerie

100 g Zwiebel(n)

2 Knoblauchzehe(n)

1 Bund Kräuter (Sellerieblätter, Estragon, Liebstöckel, Thymian, Lorbeerblatt)

einige Wacholderbeeren

1 EL Mehl

2 EL Tomatenmark

n. B. Wasser

Pfeffer, weiß, (möglichst aus der Mühle)

Salz, (möglichst aus der Mühle)

Öl (Sonnenblumenöl)

Die Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und die Möhren schälen und grob würfeln. Das Kräutersträußchen (von jedem Kraut etwas) binden.

Nun die zerkleinerten Knochen und Fleischreste in heißem Öl schön braun bei mittlerer bis starker Hitze anrösten, nicht anbrennen lassen. Das Gemüse zugeben und mitrösten, bis sich brauner Bratensaft bildet. Das Tomatenmark unterrühren und mit dem Mehl bestäuben und gut anschwitzen. Mit wenig Wasser in 3 - 4 Etappen ablöschen. Jetzt mit Wasser auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Die Kräuter und Wacholderbeeren zugeben und ca. 5-6 Std. auf ganz kleiner Flamme bei offenem Deckel köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit ab und zu nachschauen, abschäumen und evtl. Wasser nachfüllen. Nach dieser Zeit alles durch ein feines Sieb gießen. Das Fett abschöpfen und die Soße nach Bedarf abschmecken.