



Braune Grundsauce vegetarisch

Für ca. 1 Liter Sauce:

3 Karotten

4 Zwiebeln

1 Stück Sellerie

1 Stück Rettich

4 Knoblauchzehen

1 Stück Porree

oder

Petersilienwurzel, Pastinaken, Kohlrabi

3 EL Tomatenmark

1 Liter Gemüsebrühe

trockener Rotwein oder ungesüßter roter Traubensaft

Wacholderbeeren

Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

Pfefferkörner

Salz

Als Erstes das Gemüse putzen und schälen. Dann die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, wie auch den geschälten Sellerie und den Rettich sowie die Möhren und den Lauch in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen ungeschält aber zerdrückt dazu geben.

Nun das Gemüse -ohne den Lauch- in einem großen Topf in Rapsöl leicht braun anbraten, ohne zu viel umzurühren. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Dann den Porree mit dazugeben und auch kurz anschwitzen.

Jetzt ca. drei Esslöffel Tomatenmark dazu geben, öfter umrühren und mit anrösten. Dann einen kräftigen Schluck Rotwein dazugeben um die Röstmasse abzulöschen und darauf achten, dass sich nichts am Topfboden ansetzt.

Ist die Flüssigkeit eingekocht nach und nach weiteren Wein dazugeben und wieder verrühren. Und weiter darauf achten, dass sich nichts am Topfboden ansetzt um Bitterstoffe zu vermeiden. Jetzt die Gemüsebrühe und die unzerdrückten Gewürze dazugeben und alles ca. 30 Minuten kochen lassen.

Danach die Gemüsesauce in ein, auf einem zweiten Topf liegendes, feines Sieb schütten und mit dem Löffel ohne großen Druck durch das Sieb passieren sodass nur die Sauce übrig bleibt. Würde man das verkochte Gemüse dazu geben, wäre die braune Sauce hell und dickflüssig!
Fertig.