



Braune Grundsauce - Bratensauce

Für 1 Liter Sauce:

- 1 kg Fleischknochen vom Rind
- 4 EL Rapsöl oder Butterschmalz
- 250 g Zwiebeln
- 70 g Karotte, geschält
- 70 g Knollensellerie, geschält
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- ¼ L Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Salz

Das Öl in einem großen Topf (mit Deckel) erhitzen und die Fleischknochen für ca. 10 Min. von allen Seiten darin anbraten.

Währenddessen Karotte, Knollen- und Staudensellerie in walnussgroße Stücke schneiden und zum Fleisch in den Topf geben. Zwiebeln achteln und ebenfalls mit in den Topf geben. Den EL Salz dazugeben, gut vermengen und alles zusammen unter gelegentlichem Rühren für weitere 10 Min. braten. Tomatenmark zu Fleisch und Gemüse geben, vermengen und für ca. 5 Min. mitrösten. Lorbeerblätter und Pfefferkörner zum Saucenansatz geben und mit Mehl abstäuben. Alles gut vermengen und für ca. 1 Min. rösten.

Den Saucenansatz mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und bei hoher Hitze die Flüssigkeit reduzieren lassen. Den Vorgang mit der anderen Hälfte des Rotweins wiederholen.

Sobald die Flüssigkeit fast ganz verkocht ist, den Topf mit 2,5 Liter Wasser auffüllen. Alles einmal aufkochen und dann für 4 - 5 Std. bei geschlossenem Deckel simmern lassen. Nach gut 2 Stunden 1 Liter Wasser nachgießen und weiter köcheln lassen.

Nun die Fleischknochen aus der Sauce nehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Anschließend die Sauce im Topf aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren.

Kann man einfrieren oder im Marmeladenglas im Kühlschrank lagern.
Dient auch als Saucenansatz für Sahnesaucen.