

Gut Ding braucht Weile – auch eine gute, kräftige Soße zu Fleischgerichten



[caption id="attachment_7872" align="aligncenter" width="300" caption="Davon träumen nicht nur Köche:



immer genug beste Sosse griffbereit"]

[/caption]

Braune Grundsoße

für Fleischgerichte (ergibt etwa 1 bis 1 1/2 lt. fertige Braune-Sauce)

Zutaten:

- 1kg fleischige Kalbsknochen, gehackt
- 1kg fleischige Rinderknochen, gehackt
- 1 kg fleischige Schweineknochen, gehackt
- Wer hat: Fleischabschnitte (**Tipp:** Die Knochen kann man durchaus variieren, wer mag, kann auch nur eine Sorte der genannten Knochen verwenden, allerdings dann 3 kg davon)
- 5 Karotten, gewaschen und in grobe Scheiben geschnitten
- 1 Knollensellerie mit Grün, gewaschen und in grobe Würfel geschnitten
- 2 Lauchstangen, gewaschen und in grobe Scheiben geschnitten
- 1 großer Bund Blattpetersilie, gewaschen und grob gehackt
- 300 Gramm Tomatenmark
- Rapsöl
- ca. 3 Lorbeerblätter
- ca. 8 Wacholderbeeren
- ca. 10 Pfefferkörner
- 1/4 l Trockener Rotwein aus Baden-Württemberg
- Ca. 2 - 3 l Gemüsebrühe
- Salz, aber erst ganz zum Schluss hinzufügen

- Ca. 50 Gramm Butterschmalz
- Ca. 30 Gramm Mehl

Hier eine bebilderte Anleitung für die Zubereitung:

[gallery link="file" order="DESC"]

Mit Salz, eventuell Pfeffer aus der Mühle noch abschmecken. Man kann die Soße optimal für die spätere Verwendung in Eiswürfelbeutel füllen und frosten oder in Weckgläser abgefüllt im Kühlschrank lagern.

Ein Rat: Alle anfallenden Fleischabschnitte kann man für eine Saucen-Produktion aufheben. Einfach die Abschnitte einfrieren und einen Tag vor der Herstellung der Braunen Sauce aus dem Tiefkühler holen.