Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Braune Grundsoße

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 g 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
- Mehlschwitze: (Ca. 50 g Butterschmalz und 30 g Mehl)

Zubereitung

Die Knochen auf dem Backblech gut verteilen und mit Rapsöl ein wenig beträufeln. Bei starker Hitze im Backofen dunkelbraun rösten lassen. Immer mal wieder durchrührenDas Tomatenmark in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten bis es dunkel ist . Aber Vorsicht, nichts anbrennen lassen. Danach mit Rotwein und einem Schuss Gemüsebrühe ablöschen und vom Feuer nehmen.Das Gemüse separat auf einem Backblech mit heißem Rapsöl beträufeln und im Backofen auf höchster Stufe anbraten bis es eine schöne dunkelbraune Farbe hat. Ab

und zu das Gemüse wenden. Anschließend aus dem Backofen nehmen und auf die Seite stellen.Dann die gerösteten Knochen, das Tomatenmark-Rotwein-Gemisch sowie 1 Liter Wasser in einen großen Topf geben und kochen lassen bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Die Knochen nach dem Verdampfen der Flüssigkeit wieder kurz leicht braten lassen, den Bratansatz am Topfboden immer wieder mit einer Küchenkelle lösen, damit nichts anbrennen kann.Danach wieder mit 1 Liter Wasser angießen. Diesen Vorgang ca. 3-4-mal wiederholen. Dieser Schritt hat den Sinn, dass die Sauce eine schöne dunkle Farbe bekommt und mit reichlich Röstaromen versetzt wird. Nach dem letzten Vorgang diesmal mit der Gemüsebrühe angießen.Bei Bedarf immer mal von der Gemüsebrühe zugießen. Die Kochzeit sollte mindestens 4 Stunden betragen, damit sich der Fleischgeschmack gut von den Knochen lösen kann.Erst jetzt Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzufügen und auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen.

In den letzten 40 Minuten das vorher geröstete Gemüse sowie die grob gehackte Blattpetersilie hinzufügen.

Nach der gesamten Kochzeit sollten ca. 1-1,5 Liter fertige Sauce übrig bleiben.

Nach dem Kochvorgang die Sauce durch ein Haarsieb passieren.

10 Minuten stehen lassen und mit einem Schaumlöffel, die sich gebildete obere Fettschicht abschöpfen. Dann die Braune Sauce mit der vorher hergestellten Mehlschwitze (Butterschmalz in einer Pfanne erhitzt und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren) wie gewünscht abbinden.

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.