

Die perfekte Soße zu Fleisch



Zutaten:

(Für ca. 1 l Soße)

- 1 kg fleischige Rinderknochen, gehackt
- 0,5 kg Ochsenschwanz, in Stücken
- 2 Karotten, gewaschen und grob gewürfelt
- 2 Petersilienwurzeln, gewaschen und grob gewürfelt
- 1/4 Knollensellerie gewaschen und grob gewürfelt
- 1 Zwiebel, grob in Scheiben gewürfelt
- 50 g Tomatenmark
- 5 Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 0,5 l Rotwein
- 3 l Rinderbrühe
- etwas Soßenbinder



Zubereitung

Die Knochen und den Ochsenschwanz unter fließendem, kalten Wasser gründlich waschen, dann gut abtropfen lassen. Mit Küchentuch trockentupfen und auf einem Backblech gut verteilen.

Bei 180°C Umluft im Backofen 2 Stunden dunkelbraun rösten. Zwischendrin wenden.

Die Gemüsewürfel auf ein zweites Backblech verteilen, leicht einölen, salzen und die letzte halbe Stunde mit den Knochen im Ofen rösten.

Einen großen Topf oder Bräter erhitzen. Das Tomatenmark in einem Topf geben und rührend 1-2 Minuten rösten. Die Knochen zugeben und verrühren.

Mit 1/3 des Rotweins ablöschen und sirupartig einkochen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.

Mit der Rinderbrühe begießen, so dass alles bedeckt ist und mindestens 4 Stunden sieden lassen. Den sich bildenden Schaum auf der Oberfläche hin und wieder abschöpfen. Bei Bedarf immer etwas Brühe oder Wasser nachgießen.

Nach ca. 4 Stunden die Gewürze und das Gemüse zugeben und auf kleiner Flamme 1 Stunde köcheln lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren. Eventuell die obere Fettschicht abschöpfen. Dann die Sauce mit Saucenbinder wie gewünscht abbinden.

Tipp: Wer möchte, kann die Sauce mit Saucen-Lebkuchen binden und anschließend mit etwas schwarzem Johannisbeer-Gelee oder Edelbitterschokolade verfeinern.