

Grundrezept

Braune Grundsoße

Zutaten

| | |
|--------|------------------------|
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Karotten |
| 1 | Sellerieknolle |
| 5 | Knoblauchzehen |
| 8 EL | Pflanzenöl |
| 1 kg | Schweineknochen |
| 80 g | Tomatenmark |
| 1 TL | schwarze Pfefferkörner |
| 4 | Lorbeerblätter |
| 500 ml | Rotwein |
| 4 l | Wasser |
| Etwas | Salz |
| Etwas | Pfeffer |

Zubereitung:

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Knochen darin anbraten bis sie rundherum Farbe angenommen haben.
3. Das Gemüse hinzugeben und mitrösten. Wenn alles schön angebraten ist Tomatenmark, Pfefferkörner und Lorbeerblätter hinzugeben, mit dem Rotwein ablöschen und den Wein einkochen lassen.
4. Sobald der Rotwein fast komplett eingekocht ist, mit Wasser auffüllen und alles etwa 2,5 Stunden vor sich hin köcheln lassen.
5. Dann die Brühe durch ein feines Sieb passieren und auf die gewünschte Konzentration einkochen lassen. Je länger der Fond eingekocht wird desto geschmacksintensiver wird die Soße
6. Erst nach dem einkochen die Soße vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken.