

Kalbssauce

Zutaten

2 kg	Kalbsknochen
etwas	Parüren (Sehnen, Haut und Fett) vom Kalbsfilet
3 EL	Speiseöl
je 100 g	Karotten-, Sellerie-, Lauch- und Zwiebelwürfel
1 EL	Tomatenmark
je 100 ml	roter Portwein und Rotwein
1 l	Fleischbrühe
1 EL	Butter
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1.

Für die Sauce die Knochen in walnussgroße Stücke hacken und zusammen mit den Parüren in einem Topf mit 3 EL Speiseöl scharf anbraten.

2.

Das Wurzelgemüse einstreuen und Farbe nehmen lassen. Tomatenmark untermischen, kurz anrösten, dann mit Portwein und Rotwein ablöschen.

3.

Die Flüssigkeit um etwa 2/3 einkochen lassen, dann Fleischbrühe angießen und aufkochen lassen. Dann bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten sieden lassen, mehrmals mit der Schaumkelle abschäumen.

4.

Die Sauce passieren, auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit 1 EL Butter binden und abschmecken.