

Braten-Soße

Für zwei Personen

2 mittelgroße Zwiebeln	2 Tomaten	2 Karotten
1 Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 g Knollensellerie
150 ml trockener Rotwein	250 ml Kalbsfond	3 Wachholderbeeren
50 g Butter	1 EL Zucker	Salz
Pfeffer		

Den Sellerie, die Karotten, die Tomaten, die Zwiebeln und den Lauch klein schneiden und mit der Butter in der Fleischpfanne andünsten. Das Tomatenmark dazu geben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Petersilie ganz mit kochen lassen. Etwas reduzieren lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. 20 Minuten kochen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Butter unterrühren. Mit Wachholderbeeren, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tamara Gualtieri am 13. Juli 2015