

Wild-Soße

Für ca. 500ml:

| | | |
|---------------------------|-------------------|--------------------|
| 300 g Rehreste | 5 Schalotten | 2 Möhren |
| 2 Stangen Staudensellerie | 2 EL Olivenöl | 1/2 TL Tomatenmark |
| 3 Gewürznelken | 3 Wacholderbeeren | 1 Zweig Thymian |
| 1 Lorbeerblatt | Salz, Pfeffer | 3 Zwiebeln |
| 50 g Butter | 150 ml Rotwein | 150 ml Portwein |
| 1 EL Mehl | | |

Knochen und Fleischabschnitte abspülen und klein hacken. Schalotten schälen und grob hacken. Möhren und Sellerie putzen, in Stücke schneiden. 1 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch und Knochen darin kräftig anbraten. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Tomatenmark unterrühren und ca. 2 Minuten schmoren. Gemüse, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer zu den Knochen geben. Etwa 1,5 l Wasser zugeben und alles ca. 2 Stunden köcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb geben und auffangen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 20 g Butter im Schmortopf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mit Rot- und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Den passierten Fond zugeben und erneut, etwa um die Hälfte einkochen. Mehl und übrige Butter verkneten und kühlen. Die reduzierte Sauce erneut durch ein Sieb geben. Nochmals aufkochen und mit der Mehlbutter binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jörg Sackmann 27. November 2012