

# Kalb-Soße

## Für 4 Personen

|                      |                      |                       |
|----------------------|----------------------|-----------------------|
| 2 kg Kalbsknochen    | Reste vom Kalbsfilet | 3 EL Speiseöl         |
| 100 g Karottenwürfel | 100 g Selleriewürfel | 100 g Lauchwürfel     |
| 100 g Zwiebelwürfel  | 1 EL Tomatenmark     | 100 ml roter Portwein |
| 100 ml Rotwein       | 1 l Fleischbrühe     | 1 EL Butter           |
| Salz, Pfeffer        |                      |                       |

Für die Sauce die Knochen in walnussgroße Stücke hacken und zusammen mit den Parüren in einem Topf mit 3 EL Speiseöl scharf anbraten. Das Wurzelgemüse einstreuen und Farbe nehmen lassen. Tomatenmark untermischen, kurz anrösten, dann mit Portwein und Rotwein ablöschen. 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. Die Sauce passieren, auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit 1 EL Butter binden und abschmecken.

Karlheinz Hauser am 07. Juli 2015