

Dunkle Soße

1/2 kg Kalbsknochen	1/2 kg Fleischabschnitte	1/2 Sellerie
1 Zwiebel	2 Karotten	2 EL Tomatenmark
1/2 l Rotwein	2 l Rindssuppe	Wacholderbeeren
Lorbeerblätter	Pfefferkörner	

Kalbsknochen, Fleischabschnitte auf ein Belch legen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C rösten bis die Teile Farbe haben.

Währenddessen das grob gewürfelte Gemüse in einen Topf mit Öl scharf anrösten.

Tomatenmark zufügen und kurz mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der Rindssuppe aufgießen.

Die angerösteten Knochen und Fleischabschnitte zur Flüssigkeit geben. Die Gewürze ebenfalls hinzufügen und bei geringer Hitze für 2 Stunden köcheln lassen.

Danach abseihen und noch etwas köcheln lassen.

Nach dem Abkühlen geliert die Masse und kann portionsweise eingefroren werden.

NN am 26. Juni 2017