

Dunkle Grundsoße

2 kg Fleischknochen	Öl	2 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln	3 große Möhren	100 g Sellerie
2 EL Tomatenmark	1 L Rotwein	3 L Wasser
Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	Salz

Knochen/Fleisch waschen und in walnussgroße Stücke hacken.

In einem großen Bräter mit Öl angehen lassen und im Backofen ca. 2 Std. rösten.

Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden und hinzufügen, 30 min mitrösten.

Tomatenmark hinzufügen und anrösten. Mit Rotwein mehrmals ablöschen und immer wieder einkochen lassen.

Wasser hinzufügen und aufkochen lassen. Schaum abschöpfen und die Hitze reduzieren. Jetzt die Gewürze hinzufügen und einige Stunden abgedeckt köcheln, bis die Zutaten ausgekocht sind.

Nun durch ein grobes Sieb passieren. Die Soße anschließend noch einmal zur Hälfte einkochen, durch ein feines Sieb passieren und heiß in Einmachgläser füllen. Ergibt 1 Liter bis 1 1/2 Liter.

Im Einmachglas hält sich die Soße im Kühlschrank ungefähr drei, im Gefrierfach sechs Monate.

Die dunkle Grundsoße ist Soßen-Basis für Fleisch-Gerichte und z. B. Zutat für die Bordelaise-Soße.

NN am 19. Mai 2021