

Die perfekte Braten-Soße

Schmorsud vom Braten	Sojasauce	Aceto Balsamico
2 Tomaten	ein Bund Frühlingslauch	50 g getrock. Shiitakepilze
2 Lorbeerblätter	Nelke	1 TL Piment
1 TL Pfefferkörner		

Rindfleisch schmoren und den entstandenen Schmorsud durch ein feines Sieb in einen Topf passieren.

Tomaten und Frühlingslauch waschen und abtropfen lassen. Die Tomaten halbieren und zusammen mit dem unteren Drittel des Frühlingslauchs samt der Wurzel mit in den Topf zum Schmorsud geben.

Getrocknete Shiitakepilze und die Gewürze zugeben, einen Schuss Sojasauce einrühren und das Ganze einmal aufkochen lassen.

Anschließend den Herd auf die geringste Stufe einstellen, den Topf mit einem Deckel verschließen und die Sauce etwa eine Stunde leicht simmern, beziehungsweise ziehen lassen.

Danach die Sauce durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen lassen, mit einem großen Schuss altem Aceto Balsamico und gegebenenfalls nochmals etwas Sojasauce oder einer Prise Salz abschmecken und nach Belieben z.B. mit etwas Mehlbutter leicht sämig abbinden.

(Mehl und Butter im Verhältnis 1:1 mischen, gut miteinander verkneten und nach und nach in die kochende Sauce rühren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.) Passt hervorragend zu Kartoffelknödeln, Semmelknödeln, aber auch zu Spätzle.

Alexander Herrmann am 20. Oktober 2023