

La Cocina Rezept

Braune Soße einfach kochen

Kategorie: Hauptgang

Zutaten:

- 2 Stk. Zwiebeln
- 2 Stk. Karotten
- 1/4 Stk. Knollensellerie
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter
- Frische Kräuter

Dieses Rezept geht davon aus, dass ein großes Bratenstück oder aber gehackte Knochen angebraten wurden. In dem benutzten Topf wird nun die Soße angesetzt.

Für die Soße das Gemüse in 1-2 cm große Stücke schneiden. In dem obengenannten Schmortopf Pflanzenöl erhitzen und das Gemüse darin anrösten. Bitte mit Karotte und Sellerie beginnen. Ist das Gemüse braun angebraten, das Tomatenmark dazugeben, ebenfalls mit anrösten und mit etwas Rotwein ablöschen. Den Soßenansatz reduzieren lassen und bei erneuter Röststoffbildung wieder etwas Rotwein hinzugeben. Diesen Vorgang ein weiteres Mal wiederholen, bis eine braune Farbe entstanden ist.

Jetzt den Braten auf den Soßenansatz mit dem Gemüse geben. Frische Kräuter hinzufügen und mit etwas neutraler Brühe oder Wasser auffüllen. Jetzt solange schmoren bis der Braten gar ist. Werden ausschließlich Knochen benutzt, diese wenigstens 3 Stunden kochen lassen. Braten oder Knochen herausnehmen und mit einem Pürierstab pürieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.