



# BRAUNE SOSSE

## ZUTATEN

### *Für 4 Personen*

- 400 g Gänseknochen (oder je nach Gericht andere Knochen) in Walnussgröße
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 Petersilienwurzel
- (Oder auch Sellerie)
- 2 EL Tomatenmark
- trockener Rotwein (oder ungesüßter roter Traubensaft)
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Pfefferkörner, Salz
- Pflanzenöl (Hitzebeständiges Öl)

### *Zum Andicken eine Mehlschwitze*

- 50 g Butter
- 60 g Mehl

## ZUBEREITUNG

- 1. Die Knochen selber in etwa Walnussgroße Stücke hacken oder beim Metzger kaufen.*
- 2. Das hitzebeständige Fett in einem großen Topf mit viel Fläche erhitzen lassen und darin den Knochen anrösten.*
- 3. Das Gemüse waschen, je nach Belieben schälen und in etwa 1-2 cm große Stücke schneiden.*
- 4. Das Tomatenmark einrühren und mit anrösten.*
- 5. Mit Rotwein ablöschen. (Hinweis: Dieser Schritt wird als Deglacieren bezeichnet. Hierbei wird der Soßenansatz abgelöscht und die Röststoffe und Röstaromen werden gelöst, so dass sich neue Röststoffe bilden können.) Den Soßenansatz reduzieren lassen und bei erneuter Röststoffbildung wieder etwas Rotwein hinzugeben. Diesen Vorgang ein weiteres Mal wiederholen.*
- 6. Anschließend Wasser hinzufügen, so viel, dass alle Knochen mit Wasser bedeckt sind. Pfefferkörner, Nelken und das Lorbeerblatt hineingeben. (Tipp: ein Teeei benutzen.)*



# BRAUNE SOSSE

## ZUTATEN

### *Für 4 Personen*

- 400 g Gänseknochen (oder je nach Gericht andere Knochen) in Walnussgröße
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 Petersilienwurzel
- (Oder auch Sellerie)
- 2 EL Tomatenmark
- trockener Rotwein (oder ungesüßter roter Traubensaft)
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Pfefferkörner, Salz
- Pflanzenöl (Hitzebeständiges Öl)

### *Zum Andicken eine Mehlschwitze*

- 50 g Butter
- 60 g Mehl

## ZUBEREITUNG

**7. Mit Salz würzen, etwa ein halber EL. Rosmarin und Thymian hineingeben.**

**8. Für min. 2 Std. köcheln lassen. Dabei hin und wieder den sich bildenden Schaum von der Jus abschöpfen. (Tipp: ohne das Teeei wäre es nun schwieriger die Gewürze nicht zu verlieren.)**

**9. Nach den 2 Stunden wird die Jus passiert. Hierbei die Jus durch ein Sieb geben. (Tipp: Zunächst ein grobes Sieb/Durchschlag benutzen, erst anschließend ein feines Sieb.)**

**10. Auf der Jus schwimmt nun Fett, der einfachste Weg ist es, die Soße über Nacht im Kühlschrank erkalten zu lassen und nächsten Tag das fest gewordene Fett mit einem Löffel abheben.**

**(Tipp: die Jus portionsweise einfrieren und nach Belieben weiterverwenden.)**