

BRATENSOSSE

AUS RINDERKNOCHEN HERSTELLEN

ZUTATEN

2 kg Rinderknochen (möglichst klein)
200 g Zwiebeln
100 g Sellerie
100 g Karotte
4 EL Rapsöl

1 EL Tomatenmark
0,35 L lieblicher Rotwein
oder Traubensaft
etwas Salz
30g kalte Butter

ZUBEREITUNG

Als erstes legst du die Rinderknochen auf ein Backblech mit Backpapier und schiebst sie anschließend bei 240° C Umluft in den Ofen, um du dort zu rösten. Die Rinderknochen lässt du nun solange im Ofen rösten, bis diese richtig dunkelbraun sind.

In der Zwischenzeit schälst du die Zwiebeln und Karotten, entfernst die Schale des Selleries mithilfe von einem Messer und würfelst anschließend alles in gleichgroße, feine Würfel (ca. 0,5cm groß).

Nun erhitzt du in einem großen Topf oder Bräter das Rapsöl auf höchster Stufe. Sobald das Öl heiß ist, gibst du das vorbereitete Gemüse hinein (Zwiebel, Karotte, Sellerie). Jetzt lässt du dies gleichmäßig unter zwischenzeitlichem Wenden richtig braun anrösten und gibst anschließend das Tomatenmark hinzu, um dies mit dem Röstgemüse ebenfalls für ca. 30 Sekunden mit anzurösten.

Danach löscht du das Ganze wiederholt mit Rotwein oder Traubensaft ab. Das bedeutet gib immer wieder kleinere Mengen davon hinzu, lässt diese verkochen bis das Röstgemüse fast wieder in deinem Gefäß gebraten wird – und gibst anschließend wieder einen Schuss Rotwein oder Traubensaft dazu. Dies wiederholst du solange, bis du die angegebene Menge an Rotwein oder Traubensaft dazu gegeben hast.

BRATENSOSSE

AUS RINDERKNOCHEN HERSTELLEN

Danach gibst du die Knochen mit hinzu, füllst anschließend den Bräter/Topf mit soviel Wasser auf, bis alles bedeckt ist und salzt es leicht. Stelle den Topf dann zurück auf den Herd und lass ihn bei hoher Stufe einmal aufkochen. Stelle dann die Hitze auf mittlere Stufe runter.

Daraufhin lässt du das Ganze für ca. 4 Stunden köcheln. Das Röstgemüse und die Rinderknochen sollen dabei immer mit Wasser bedeckt sein. In dieser Phase geht es nämlich nicht darum, dass die Sauce einkocht, sondern die einzelnen Bestandteile möglichst viel Geschmack abgeben.

Nun soll die Soße passiert werden. Dafür lässt du diese durch ein Sieb und fängst du darunter in einem 2. Topf auf.

Wenn du möchtest, kannst du an dieser Stelle die Sauce abkühlen lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen, um danach das Fett oder ein Teil davon von der Oberfläche abnehmen zu können. Die Sauce dazu einen Tag vor dem Servieren anzusetzen, dann hat sie über Nacht genügend Zeit abzukühlen und kannst du das Fett ganz leicht abnehmen.

Anschließend lässt du nun die dunkle Sauce auf mittlerer Stufe weiter einkochen, bis deine gewünschte Menge erreicht ist (Je länger du es einkochen lässt, desto intensiver wird natürlich auch der Geschmack).

Dann die Sauce noch mit Salz oder anderen Gewürzen abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten "montierst" du die Sauce auf, d.h. die Sauce wird andickt und auch cremiger. Dazu nimmst du 30g kalte Butter und mixt diese mithilfe eines Pürierstabs unter die Sauce. Nur noch Anrichten – und fertig!

Tipp: Die fertige Soße auf Vorrat kochen sie hält auf jeden Fall 4 Tage im Kühlschrank. Sollte sie länger haltbar sein entweder einwecken oder eingefrieren.

