

Aus der Hado-Küche: Ein Grundrezept

Restaurant Services

Bratensoße (Grand Jus)

für 4 Personen:

200 g	Kalbs- und Rinderknochen, Abschnitte vom Schwein
50 g	Zwiebeln, gewürfelt
50 g	Lauch
50 g	frischer Sellerie
50 g	Karotten
10 g	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
	Petersilienstängel
	Nelken
	Lorbeerblätter
	Piment
	Pfefferkörner
	Thymianzweig
	Rosmarinzweig
	Kümmel
	Paprikagewürz
	Majoran
	Wasser

Fleischkarkassen anbraten, bis sie Farbe genommen haben. Karotten, Sellerie und Zwiebeln dazu geben und bräunen lassen. Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit 200 ml Wasser aufgießen, Lauch und Gewürze hinzufügen. Ca. 2-3 Stunden einkochen lassen und immer wieder mit Wasser auffüllen, wenn die Flüssigkeit zu stark einkocht. Nach der Kochzeit durch ein Haarsieb passieren und abtropfen lassen.

Nach Belieben mit Bier, Kräutern, Gewürzen usw. auf die zubereiteten Fleischbestandteile abstimmen.

Rezept von Restaurant Services, München