



Dunkle Grundsoße (Jus)

Kochutensilien

- Bräter
- Topf
- Backblech
- Haarsieb
- großes Sieb

Zutaten

- 2,5 kg Rippenknochen
- 400 g Kalbsfuß oder 1 kg Rindfleisch
- Abschnitte vom Fleisch
- 5 El Sonnenblumenöl
- 150 g Möhren
- 150 g Zwiebeln
- 100 g Staudensellerie
- 5 Knoblauchzehen abgezogen
- 100 g Tomatenmark
- 1 El Mehl
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Zweige Thymian
- 1/4 Liter Rotwein
- Wasser
- Bouquet garni: bestehend aus 50g Lauch 1/4 Staudensellerie, 3 Stängel Petersilie und 3 Zweigen Thymian



Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Rippenknochen, Fleischabschnitte und Kalbsfußstücke in einem Bräter verteilen und mit Öl übergießen. Die Karkassen (Knochen, Fleischabschnitte & Kalbsfußstücke) im vorgeheizten Backofen goldbraun rösten.

Das Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. Anschließend das Gemüse und den Knoblauch auf den Knochen verteilen und alles weitere 20 Minuten im Ofen rösten.

Die Temperatur des Ofens auf 180°C reduzieren und das Tomatenmark über die Knochen geben und leicht karamellisieren lassen. Zum Schluss die Kräuter und das Mehl über die Knochen streuen und ein paar Minuten mit rösten.

Nun mit dem Rotwein die Knochen ablöschen, alles in einen großen Topf umfüllen. Wenn noch auf dem Boden des Bräters leicht angebratenes ist, lässt sich das gut mit Rotwein oder etwas Wasser lösen und in den Topf geben. Diese Röststoffe sind gut für den Geschmack.

Den Topf mit den Knochen mit Wasser bis oben hin auffüllen und das Bouquet garni hinzugeben. Nun alles gut kochen lassen. Die Soße sollte nicht stark sprudeln, sondern nur leicht köcheln. Beim Kochen reduziert sie immer wieder ein. Über Nacht abkühlen lassen, am nächsten Tag mit Wasser wieder auffüllen und leicht köcheln lassen. Dies mache ich 3 Tage hintereinander. Tagsüber/nachmittags köcheln lassen, abkühlen lassen am anderen Tag wieder etwas auffüllen und erneut köcheln lassen.

Nach dem Abkühlen der Soße entsteht oben eine Fettschicht. Die nehme ich vor dem nächsten Aufkochen herunter. Dies ist nur Fett und gibt diesen öligen Film in der Soße, beim Erkalten setzt es sich oben ab.

Am letzten Tag wird dann die Soße durch ein Haarsieb passiert. Zuerst hole ich alle Knochen und Gemüsereste heraus in ein Sieb, die Soße, die dabei abläuft, fange ich in einer Schüssel auf und gebe sie durch das Haarsieb in einen neuen Topf zurück. Dann wird alles durch das Haarsieb in den neuen Topf gegossen. Diese Soße koche ich noch einmal richtig auf und fülle sie in sterilisierte Flaschen um und koche sie anschließend 60 Minuten ein.