



Jus (braune Grundsauce)

Zutaten für ca. 4l Sauce:

800g Kalbsknochen fein gehackt	2 l Rindssuppe (Wasser)
½ Lauch	2 Lorbeerblätter
2 Zwiebeln	7 Pfefferkörner
½ Knollensellerie	4 Wacholderkörner
2 Karotten	Etwas frische Petersilie
30g Tomatenmark	Salz
¼ lt Rotwein	Öl zum Anbraten

Zubereitung

Das Öl und die Knochen auf ein Backblech geben und im Rohr bei 160°C anbraten (ca. 1 Stunde). Das Gemüse in Würfel schneiden und in einem Topf rösten. Das Tomatenmark untermengen, gut mitrösten und mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen. Wenn der Rotwein verdampft ist, mit dem restlichen Rotwein ablöschen. Die Knochen und Gewürze dazu geben und mit der Suppe/Wasser aufgießen. Das ganze bei niedriger Temperatur ca. 7-8 Stunden köcheln lassen. Das Fett ständig mit einem Schöpfer entfernen (degraisieren). Durch ein feines Spitzsieb abseihen. Mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken.

Tipp von Küchenchef Wolfgang Draxler für zuhause:

Die Sauce in Joghurtbecher abfüllen, mit Klarsichtfolie und Gummiringerl verschließen und einfrieren. Wenn man eine Sauce braucht, kann man die Sauce aus dem Tiefkühler nehmen und direkt zum Kochen verwenden.

Mahlzeit wünscht

Küchenchef Wolfgang Draxler