

Dunkle Bratensauce

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

135
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

80 g Speck
1 Zwiebel
1 Möhre
1/4 Knollensellerie
30 g Mehl
1/2 Bund Petersilie
2 Lorbeerblätter
2 Zweig(e) Thymian
20 g Butter
1 1/2 l Rinder- oder Kalbsfond
2 Esslöffel Tomatenmark
Salz, Pfeffer

- 1 -

Speck, Zwiebel, Möhre und Sellerie in feine Würfel schneiden.

- 2 -

Speck in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten anbraten. Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Anschließend gewürfeltes Gemüse in Butter und

zerlassenem Speck ca. 5 Minuten anschwitzen.

- 3 -

Mehl gleichmäßig über dem Gemüse verteilen und verrühren. Petersilie, Lorbeerblätter, Thymian und Tomatenmark untermengen, kurz anbraten und mit Fond ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht (ca. 2 Stunden). Die Bratensauce durch ein feinmaschiges Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn du magst, kannst du die fertige Bratensauce mit weiteren Gewürzen und frischen Zutaten verfeinern.

- 4 -

Um eine Demi-Glace - eine konzentrierte, dunkle Basis für zahlreiche Saucen - herzustellen, lässt du die Bratensauce nach dem Passieren nochmals 1,5 bis 2 Stunden bei geringer Hitze köcheln. Eine Demi-Glace ist wesentlich dickflüssiger als normale Bratensauce. Wenn du sie portionsweise einfrierst, hast du stets einen Vorrat für eine schnelle, köstliche Bratensauce parat.