

## Jus – so machst du die intensive Bratensauce selber

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

4  
Std.

NIVEAU



### Zusätzliches Zubehör

Großer Kochtopf  
Passiersieb  
Mulltuch/Küchentuch

### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Jus

1,5 kg fleischige Rinderknochen (z. B. Markknochen oder Ochenschwanz)  
500 g Rindfleisch (Brust oder hohe Rippe)  
3 Möhren  
1/2 Knollensellerie  
1/2 Lauchstange  
1 Stangensellerie  
100 g Champignons  
3 Zwiebeln  
50 ml Rapsöl (oder anderes neutrales Pflanzenöl)  
1 Esslöffel Tomatenmark  
300 ml Rotwein  
1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner  
Teelöffel Senfkörner  
1 Teelöffel Kümmel  
1 Teelöffel Wachholderbeeren  
1 Teelöffel Nelken  
3 Teelöffel Lorbeerblätter  
4 Zweig(e) Thymian  
6 l Brühe  
Teelöffel Speisestärke  
2 Esslöffel kalte Butter  
Salz

Wenn ich von **Jus** spreche, rede ich vom **Gold der Küche**. Und ich komme einfach aus dem Schwärmen nicht mehr heraus. Eine Jus ist einfach die **Königin der dunklen Bratensauce** und macht jedes Gericht zum absoluten Highlight. Perfekt also, um deine Gäste an Weihnachten so richtig zu beeindrucken. Trotz der vielen Jus, die ich in meinen Kochjahren zaubern und kosten durfte, ist es doch immer wieder ein besonderer Moment: Deine Bratensauce blubbert gemütlich vor sich hin und mit jedem Mal **Einreduzieren** wird sie **intensiver & dunkler**. Die ganzen **Aromen aus Knochen, Röstgemüse und Gewürzen** wandern durch den Prozess langsam in deine Bratenjus und du kannst quasi dabei zusehen. Dabei ist allein schon der Geruch einmalig! Während deine Jus also schön vor sich hin blubbert, kannst du dir schon mal in Seelenruhe überlegen, **welches Festmahl** du der Königin kredenzen möchtest. Schweinebraten, Wildschweinrücken oder doch einfach köstliche Kartoffelklöße oder Böhmische Knödel? Ich kann dir versprechen: egal, für was du dich entscheidest, es wird ein **Gaumenfeuerwerk!**

<https://www.youtube.com/watch?v=XnU4jKYKmc8>

- 1 -

Knochen im Ofen bei 250 °C für 40 Minuten rösten. Für das Röstgemüse – auch Mirepoix genannt – Möhren, Sellerie, Lauch und Stangensellerie putzen und in grobe Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge (Macédoine-Form) schneiden. Champignons vierteln, Zwiebel mit Schale grob würfeln.

- 2 -

## Jus – so machst du die intensive Bratensauce selber

Rapsöl im Topf erhitzen und Gemüse scharf anbraten, damit ausreichend Röststoffe entstehen. Zum Tomatisieren Tomatenmark unter das Röstgemüse mischen und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.

- 3 -

Währenddessen Gewürze in einer Pfanne ohne Fett anrösten, um die ätherischen Öle zu aktivieren. Gewürze, Lorbeerblätter und Thymianzweige in den Topf geben und geröstete Rinderknochen und Rindfleisch hinzufügen. Mit Fond oder Wasser aufgießen und insgesamt 3-4 Stunden einreduzieren lassen, damit der volle Geschmack aller Zutaten in die Jus übergehen kann.

- 4 -

Jede Stunde mit ca. 1 Liter Fond oder Wasser aufgießen – also in Summe 3-4 Reduktionen. Zum Schluss erneut aufgießen. Ein Passiersieb mit einem feuchten Mulltuch oder Küchentuch auskleiden und Jus passieren.

- 5 -

Übrigens: Deine Jus kannst du am besten entfetten, wenn du sie abkühlen lässt. An der Oberfläche setzt sich die Fettschicht ab, die du dann problemlos abschöpfst.

- 6 -

Die passierte und entfettete Bratensauce erneut aufkochen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Stärke mit 3 EL Flüssigkeit verrühren und Jus unter Köcheln mit der Stärkelösung abbinden. Zum Schluss die Bratenjus mit kalter Butter aufschlagen (montieren). Dafür die kalte Butter in kleinen Stückchen mit dem Schneebesen einschlagen. Mit Salz abschmecken.