Bratensauce

Die Bratensauce ist die perfekte Begleitung zu vielen Fleischgerichten. Durch Röstaromen, Rotwein und Rinderfond entsteht eine vollmundige Sauce, auch ideal zum Vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

4 Stk.	Schalotten
2 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Tomatenmark
500 g	Fleischknochen (vom Rind)
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Zweig	Rosmarin
5 Stk.	Wacholderbeeren
3 Stk.	Gewürznelken
10 Stk.	Pfefferkörner
300 ml	Rotwein
0.5 l	Rinderfond (aus dem Glas)
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butter
1 EL	Mehl

Zubereitung

1. Für die selbstgemachte **Bratensauce** de Schalotten schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig bis leicht goldbraun anbraten. Tomatenmark und Rinderknochen hinzufügen und alles bei hoher Hitze kräftig rösten, bis sich intensive Röstaromen gebildet haben. Die Knochen sollten rundum gut gebräunt sein – sie sorgen für den typischen Geschmack einer guten Bratensoße.

2. Nun Rosmarin, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelken und Pfefferkörner in den Topf geben und mit Rotwein ablöschen. Die Sauce einmal aufkochen lassen und anschließend ohne Deckel etwa 30 Minuten sanft einkochen, damit sich die Aromen konzentrieren.

3. Anschließend den Rinderfond zugießen, erneut zum Kochen bringen und weitere 30 Minuten offen köcheln lassen, bis die Bratensauce sämig und intensiv ist.

4. Im nächsten Schritt die Sauce passieren: Zuerst die Knochen mit einem Schaumlöffel entfernen, dann den Sud durch ein feinmaschiges Sieb in einen sauberen Topf abseihen. So erhältst du eine glatte, gleichmäßige Bratensauce ohne Gewürzreste.

5. Für die gewünschte Bindung weiche Butter mit Mehl zu einer Mehlbutter verkneten. Die passierte Sauce erneut erhitzen und die Mehlbutter portionsweise mit einem Schneebesen einrühren. Die Bratensauce noch etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie die perfekte Konsistenz erreicht hat. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp