

Grundfond für eine dunkle Sauce

Zutaten

1,5 kg	Rinderknochen (bspw. Markknochen)	30 g	Salz
4	große Zwiebeln	1 Flasche	Rotwein, trocken
1 kg	Suppengrün	3 Zehen	Knoblauch
200 g	Tomatenmark	1 Schote	kleine Chili
4	Lorbeerblätter	4 Zweige	Thymian
10	Pfefferkörner	4 Zweige	Rosmarin
5	Wacholderbeeren		

Zubereitung

In einem großen Topf zuerst die Knochen in Pflanzenöl anbraten bis sie etwas Farbe bekommen und ein erster Bratensatz entsteht. Nun die Knochen noch mal aus dem Topf nehmen damit genügend Platz für das klein geschnittene Suppengemüse und die Zwiebeln entsteht. Dieses anbraten und nach einigen Minuten das Tomatenmark hinzugeben.

Weiter anbraten, nur dann kann das Tomatenmark später auch für eine Bindung sorgen. Nun mit Rotwein ablöschen und den entstandenen Bratensatz vom Topfboden lösen. Die Knochen wieder hinzugeben und mit Wasser auffüllen bis alle Zutaten bedeckt sind.

Die restlichen Kräuter und Gewürze hinzugeben.

Nun auf geringer Hitze (bspw. 4 von 9) weiter kochen lassen. Falls man sich für Markknochen entschieden hat, diese nach etwa 2 Stunden aus dem Fond nehmen und das Mark lösen, anschliessend wieder in den Topf geben.

Nach etwa 3 Stunden den Grundfond durch ein Sieb in einen neuen Topf geben. Je nach Wunsch kann man ihn auch durch ein Baumwolltuch passieren damit bspw. Das Mark der Knochen nicht im finalen Fond als kleine Stückchen enthalten bleibt.

Dieser Grundfond kann nun bspw. Zum Ablöschen von kurzgebratenem Fleisch verwendet werden.

Im neuen Topf reduziert der Fond nun weitere 3-4 Stunden auf niedriger Hitze ein, nach Bedarf kann nun noch mal etwas Wasser hinzugegeben werden. Nun sollte auch noch mal abgeschmeckt werden um eine Grundwürze zu erreichen.

Soll eine dunkle Bratensauce entstehen kann die Sauce auf folgende Arten abgebunden werden:

mit Mehl und Speisestärke

Zum einen kann man die Zutaten vor dem ersten Anbraten bereits mit Mehl bestäuben und man erreicht dadurch bereits eine gewissen Grundbindung. Die fertige Sauce kann jedoch auch im Abschluss mit Speisestärke gebunden werden. Hierfür 1-2 TL Stärke auf 2-3 EL kalter Flüssigkeit (Wasser oder Fond) anrühren und mit der Sauce verrühren.

mit Butter

Die eiskalte Butter in kleine Würfel schneiden, ideal sind 5 bis 10 g schwere Stücke. Die Sauce vom Herd nehmen und die kalten Butterwürfel einzeln zufügen. Die schmelzenden Butterwürfel mit dem Schneebesen unterrühren.

mit Eigelb

Von der Sauce werden hierfür etwa 2 EL abgenommen und in einer kleinen Schüssel mit einem Eigelb verquirlt. Den topf mit der Sauce vom Herd nehmen und die Eigelbmischung unter Rühren in die Sauce gießen. Bei schwacher Hitze anschliessend leicht eindicken lassen.