

HEIMATKÜCHE

Perfekte dunkle Bratensoße

Einfache Bratensoße | Wenig Arbeit | Gelingt immer



Rezept und Zubereitung für die Bratensoße

- 1 kg Rinderknochen mit Fleischanteil
- 4 EL Öl
- 250 ml guten Rotwein oder Brühe
- 250 g Zwiebeln
- 70 g Knollensellerie
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 EL Tomatenmark
- 1½ EL Mehl
- 2-3 Lorbeerblätter
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Salz
- Wasser

1. Das Suppengemüse und die Zwiebeln in mittelgroße Stücke schneiden
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Rinderknochen ca. 10 Min. anbraten
3. Das gewürfelte Suppengemüse und die Zwiebeln zugeben, Salz dazu geben und alles unter Rühren 10 Min. anbraten
4. Tomatenmark zugeben und 5 Min. mit anrösten
5. Lorbeerblätter und Pfefferkörner zugeben, alles mit Mehl bestäuben, gut mischen und ca. 1 Min. anrösten
6. Mit $\frac{1}{3}$ des Rotweins ablöschen und alles einkochen lassen, weitere $\frac{1}{3}$ des Weins dazu geben und wieder alles einkochen lassen, bis er verdampft ist. Den Rest dazu geben und wieder einkochen. Wenn alles verdampft ist, den Topf mit $2\frac{1}{2}$ Litern Wasser füllen. Alles aufkochen lassen und ohne Deckel 2 Stunden auf mittlerer Stufe einkochen lassen
7. Nach 2 Stunden noch 1 L Wasser zufügen und noch $2-2\frac{1}{2}$ Stunden weiter köcheln lassen
8. Die Fleischknochen aus der Soße nehmen, die Soße durch ein feines Sieb passieren und anschließend auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen

♥ Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit ♥