

Kalbsjus

Für 2 Liter

2 kg Kalbsknochen	3 Karotten	$\frac{1}{2}$ Sellerie
5 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	2 l Rotwein
100 g Tomatenmark	4 l Wasser	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	3 Lorbeerblätter	10 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren	1 Knoblauchzehe	

Das Gemüse waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Knochen im Bräter bei 180 Grad im Backofen rösten. Gemüse zugeben und mitrösten, Wein, Tomatenmark und Gewürze zugeben und weich schmoren.

Dann alles in einen großen Topf umleeren, Wasser zugeben und viele Stunden köcheln lassen. Durch ein Tuch passieren und auf zwei Liter reduzieren.

Christian Sauer am 18. Dezember 2020