

Braten-Soße

Für 8 Portionen:

1,5 kg Markknochen	1,5 l Wasser	400 ml Rotwein
1 Bund Suppengrün	2 Zwiebel	4 Knoblauchzehen
3 Blatt Lorbeer	1 Bund Thymian	1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	1 EL Salz	1 EL Butterschmalz
3 TL Pfefferkörner	1 EL Zuckerrübensirup	

Butterschmalz in einen großen Bräter geben und bei hoher Hitze die Markknochen darin 10 Minuten anrösten.

Das Suppengemüse in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel halbieren, Knoblauchzehen andrücken und mit im Topf anrösten bis alles dunkelbraun ist. Dabei immer wieder umrühren. Das Ganze dauert 15-20 Minuten.

Tomatenmark in den Topf geben und verteilen. 1 EL Mehl dazu geben, verteilen und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Hitze auf etwa die Hälfte runter regulieren. Wenn alles schon einigermaßen eingekocht ist, den restlichen Rotwein darauf gießen und wieder gut verrühren und einkochen. Dies dauert nochmal 10-15 Minuten.

Thymian, Lorbeer, Pfeffer und Salz dazu geben und mit dem Wasser aufgießen. Dann alles für 3 Stunden köcheln lassen.

Alles durch ein Sieb in einen kleineren Topf schütten und das Fett von der Soße nehmen. Nun die Soße für 10-20 Minuten einreduzieren, mit dem Zuckerrübensirup abschmecken.

NN am 04. März 2025