

Kalbsjus

Für ca. 1,5 Liter:

2 kg fleischige Kalbsknochen	500 gr Kalbsschwanz	5 Möhren
3 Knoblauchzehen	150 gr Knollensellerie	4 Zwiebeln
10 Champignons	4 Tomaten	4 EL Tomatenmark
1/2 l Weißwein	10 Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
3 Zweige Thymian	1 kl. Bund Petersilie	1 kl. Zweig Rosmarin
3 l dunkle Kalbsbrühe		

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Knochen, den Schwanz in kleine Stücke teilen, unter kaltem Wasser waschen, trocken tupfen.

Das Gemüse putzen bzw. schälen und in Würfel (3 cm) schneiden.

Einen Bräter mit Öl auf dem Herd erhitzen und die Knochen für ca. 10 Minuten anbraten. Den Bräter in den vorgeheizten Backofen stellen und die Knochen für ca. 1 Stunde rösten.

Das Gemüse, die Lorbeerblätter, den Thymian, die Petersilie, den Knoblauch hinzufügen und alles eine weitere Stunde rösten.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und auf eine heiße Herdplatte stellen. Alles umrühren, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren.

Den kalten Kalbsfond hinzufügen, aufkochen, Hitze reduzieren und den Jus köcheln lassen. Dabei den Schaum und das Fett immer wieder abschöpfen. Die Kalbsjus für ca. 3-4 Stunden köcheln lassen.

Anschließend die Kalbsjus durch ein feines Sieb passieren, abkühlen und entfetten.

Die Kalbsjus ist ein sehr gutes Gewürz für Soßen aller Art.

NN am 16. Mai 2016