Zutaten

- 500 g zerkleinerte Kalbsknochen
- 1 Karotte, geschält und grob gewürfelt (1 x 1 cm)
- 2 Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt (1 x 1 cm)
- ½ Sellerieknolle
- ½ Stange Lauch, geschält und grob gewürfelt (1 x 1 cm)
- 1 EL Tomatenmark
- 0,75 l trockener Rotwein
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 3 Wachholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1 Bund Petersilienstängel
- Pflanzenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

»Jus« – Klassische Braune Sauce

Wir lüften das Geheimnis um den Klassiker unter den Saucen! Mit viel Liebe und Zeit gekocht entsteht Wunderbares.

So wird's gemacht:

1. Die Kalbsknochen im Ofen bei 200°C Umluft ca. 30-40 Minuten rösten, bis diese gut gebräunt sind und somit Röststoffe angesetzt haben.
2. Das Gemüse in Pflanzenöl anbraten, bis es eine goldbraune Farbe hat – nicht zu oft rühren, da sonst das Gemüse weich wird, ohne Farbe anzunehmen.
3. Dann das Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten.
4. Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen, dabei den Wein immer wieder komplett reduzieren lassen.
5. Die gerösteten Knochen zum Gemüse-Ansatz geben.
6. Das auf dem Backblech befindliche flüssige Fett entsorgen.
7. Die Röststoffe auf dem Backblech mit Rotwein übergießen, dieses nochmals für eine Minute in den Ofen schieben.
8. Dann den Röstansatz mit einem Spachtel lösen und nun ebenfalls zum Saucenansatz geben.
9. Mit Wasser auffüllen, bis die Knochen bedeckt sind.
10. Den Saucenansatz aufkochen lassen, den entstehenden Schaum abschöpfen.
11. Nun die Gewürze und die Petersilienstängel hinzugeben.
12. Weitere 3-4 Stunden leicht köcheln lassen, dabei

zwischendurch den aufkommenden Schaum und das Fett abschöpfen.

13. Anschließend den Sud durch ein feines Tuch passieren, und auf mindestens die Hälfte einkochen lassen.
14. Die Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit etwas angerührter Speisestärke auf die gewünschte Konsistenz abbinden.