

Typ: Fleisch

Quelle: Chefkoch

Bemerkungen: Bei Wildknochen noch typische Gewürze wie Piment, Koriander und Fenchel

Zutaten:

- 1 kg Fleischknochen oder Soßenknochen
- 4 Karotte(n)
- 1 Stange/nLauch
- 1 kleinePaprikaschote(n)
- 3 mittelgroßeZwiebel(n), mit Schale
- 1 kl. Scheibe(n) Sellerie, ca. 100 g
- 200 ml Rotwein, trocken, z.B. Merlot
- 150 gTomatenmark, 3-fach konzentriert
- 1 Knolle/n Knoblauch, mit Schale
- 2 ½ Liter Wasser
- 2 PrisenSalz
- 1 PrisenPfeffer, aus der Mühle
- 4 EL gehäuftPetersilie, frisch gehackt
- 3 TL Brühe, gekörnt

Rezept: Karotten waschen - nicht schälen - und in 2 cm große Stücke schneiden/würfeln. Zwiebeln mit sauberer Schale achteln. Lauch, Sellerie und Paprika waschen und genauso klein schneiden/würfeln. Die Knoblauchknolle (ca. 8 - 10 Zehen) horizontal durchschneiden und auch mit der Schale dazugeben. Petersilie waschen und klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Öl oder Bratfett in einem großen Topf von mindestens 6 Liter Volumen geben und die Herdplatte auf mittlere Stufe stellen.

Fleischknochen hinein geben und 30 - 50 min anbraten lassen, bis alle Seiten der Knochen schön dunkelbraun angeröstet sind. Die Temperatur so einstellen, dass sie nicht verbrennen und nicht schwarz werden. (Elektroplatte ca Stufe 6)

Dann das vorbereitete Gemüse aus der Schüssel dazugeben und ca. 10 - 15 min mitbraten, bis sich die Röstaromen schön entfaltet haben.

Jetzt das Tomatenmark mit 1 - 2 Esslöffel Wasser dazugeben. Die Knochen immer schön wenden und rühren, so dass das Tomatenmark anbrät und braun wird, aber nicht verbrennt. Auch am Topfboden entlang fahren und den Röstfilm mitnehmen.

Wenn sich eine sämige und braune Masse um die Knochen-Gemüse-Mischung gebildet hat, wird sie mit dem Rotwein abgelöscht und solange weiter gebraten, bis wieder eine braun-sämige Masse entsteht und der Alkohol völlig verdampft ist. Das dauert ca. 10 - 15 min.

Nun Salz und Pfeffer dazugeben und kurz untermischen. Anschließend soviel Wasser hineingeben, bis alles schön bedeckt ist und die gekörnte Brühe untermischen.

Alles nochmal umrühren, auch am Boden des Topfes den Bratenfilm abschaben und mitrühren und solange auf niedriger Stufe vor sich hin köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf ca. die Hälfte reduziert hat. Das dauert ca. 1,5 - 2 Stunden.

Jetzt werden die Knochen und die Gemüsereste rausgefischt und die Soße durch ein

Sieb in einen anderen Topf gegeben. Hier eignet sich am besten ein feines Edelstahlsieb. Die gesiebte Soße nochmal kräftig für 5 - 10 min aufkochen lassen.

Arbeitszeit:ca. 15 Min. Koch-/Backzeit:ca. 4 Std. Schwierigkeitsgrad: normal