

1. Saucenfond mit abgebratenen Knochen

Das haben wir verwendet:

- Kalbsknochen
- Öl
- Gemüsezwiebel
- Karotten
- ½ Tube Tomatenmark
- Rotwein
- Saucenfond mit gekochten Knochen

Für Saucenfond Schweine- oder Kalbsknochen verwenden, keine Rinderknochen (wird zu dunkel und auch bitter). Rückenknöchen verwenden, keine Röhrenknöchen.

Knochen kleinhacken, dazu in Gelenke hacken, dann gibt's nicht so viele Splitter.

Knochen abbraten in normalem Sonnenblumen- oder Rapsöl. kein Olivenöl, das ist zu schade.

Nachteile, wenn ich Knochen im Topf abbrate: Dauerndes Rühren ist nötig und kleine Knochen splitter verbrennen.

Daher besser: Knochen abbraten im Backofen: Knochen auf Backblech legen und bei 200 °C einfach so, ohne was dazu..So lange drin lassen, bis sie dunkel sind. (Waren bei uns ca. 1 ¼ Std.)

Parallel dazu Saucenfond mit gekochten Knochen herstellen.

Gemüse muss für Fond und Brühe nur sauber gewaschen sein, nicht geschält, also z.B. Karotten nicht schälen oder schaben, Zwiebel nicht schälen. Vom Sellerie nur das Kraut verwenden. Im Ganzen dazu, einfach knicken mit der Hand.

Zwiebel und Karotten in Topf in Öl anbraten (braune Röststoffe entwickeln sich). Dann die braunen Knochen dazu. Tomatenmark (ca. ½ Tube) dazu, gut durchrösten: (rot wird zu braun). Halbe Flasche Rotwein dazu. Auf dieser Basis ist jede Sauce machbar.

Ab jetzt immer wieder auffüllen – reduzieren – auffüllen – reduzieren usw. Auffüllen immer wieder mit dem parallel gekochten Saucenfond aus gekochten Knochen.

Wenn beim Fond obenauf viel Fett schwimmt, mit einer flachen Kelle wegnehmen.

Rotweinsauce zum Roastbeef

Das haben wir verwendet:

- Saucenfond mit abgebratenen Knochen
- Rotwein
- Pfeffer

Sauce herstellen aus Saucenfond mit abgebratenen Knochen:

Teil des Fonds in einen Topf umfüllen und reduzieren / auffüllen /

Beim letzten Mal bis zur gewünschten Menge und Sämigkeit reduzieren und dann zum Schluss abschmecken, evtl. nochmals mit Schuss Rotwein oder Portwein oder....oder....oder....

Sauce darf ruhig etwas mehr gewürzt sein, als es pur angenehm ist, denn Fleisch (in unserem Fall das im Ganzen gebratene Roastbeef) ist wenig gewürzt, dann wird es auf dem Teller lecker.

Wenn bei einer Sauce Sahne dazu gegeben wird, dann wird der Geschmack breiter im Mund, das Würzige geht etwas verloren (dann wird es bei diesem Essen zu viel). Sahne z.B. dran bei Geschnätzelterm oder z.B. einem Gericht mit Spätzle.