

## Gut Ding braucht Weile – auch eine gute, kräftige Soße zu Fleischgerichten



[caption id="attachment\_7872" align="aligncenter" width="300" caption="Davon träumen nicht nur Köche:



immer genug beste Sosse griffbereit"]

[/caption]

### Braune Grundsoße

für Fleischgerichte (ergibt etwa 1 bis 1 1/2 lt. fertige Braune-Sauce )

Zutaten:

- 1kg fleischige Kalbsknochen, gehackt
- 1kg fleischige Rinderknochen, gehackt
- 1 kg fleischige Schweineknochen, gehackt
- Wer hat: Fleischabschnitte (**Tipp:** Die Knochen kann man durchaus variieren, wer mag, kann auch nur eine Sorte der genannten Knochen verwenden, allerdings dann 3 kg davon)
- 5 Karotten, gewaschen und in grobe Scheiben geschnitten
- 1 Knollensellerie mit Grün, gewaschen und in grobe Würfel geschnitten
- 2 Lauchstangen, gewaschen und in grobe Scheiben geschnitten
- 1 großer Bund Blattpetersilie, gewaschen und grob gehackt
- 300 Gramm Tomatenmark
- Rapsöl
- ca. 3 Lorbeerblätter
- ca. 8 Wacholderbeeren
- ca. 10 Pfefferkörner
- 1/4 l Trockener Rotwein aus Baden-Württemberg
- Ca. 2 - 3 l Gemüsebrühe
- Salz, aber erst ganz zum Schluss hinzufügen

- Ca. 50 Gramm Butterschmalz
- Ca. 30 Gramm Mehl

**Hier eine bebilderte Anleitung für die Zubereitung:**

[gallery link="file" order="DESC"]

Mit Salz, eventuell Pfeffer aus der Mühle noch abschmecken. Man kann die Soße optimal für die spätere Verwendung in Eiswürfelbeutel füllen und frosten oder in Weckgläser abgefüllt im Kühlschrank lagern.

**Ein Rat:** Alle anfallenden Fleischabschnitte kann man für eine Saucen-Produktion aufheben. Einfach die Abschnitte einfrieren und einen Tag vor der Herstellung der Braunen Sauce aus dem Tiefkühler holen.