

Bratensauce und Braten

Zutaten

- Braten (z. B. Tafelspitz vom Rind)
- Mire poix (auch Röstgemüse genannt - Karotte, Sellerie, Lauch)
- Kräuter (Salbei, Thymian, Rosmarin, Basilikum)
- Rotwein
- Tomatenmark
- Zwiebel
- Gewürze (Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren)
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Tafelspitz parieren (Fett entfernen) und mit Salz und Pfeffer würzen

Röstgemüse klein schneiden

Zwiebel grob würfeln

Pfefferkörner und Wacholderbeeren zerdrücken

Knoblauch schneiden



Öl in einen Topf geben und Braten scharf anbraten

Braten herausnehmen

Röstgemüse in den Topf geben (ohne Fett hinzuzufügen) und anrösten

Zwiebel und Gewürze (Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren) dazugeben und weiter anrösten



2 EL Tomatenmark hinzugeben und weiter anrösten

Fleischreste (vom Parieren) hinzugeben

2 Liter Rotwein dazugeben, er sollte $\frac{3}{4}$ mit Wein bedeckt sein

Braten dazugeben

Das Ganze ca. 2 Stunden schmoren

Alle halbe Stunde mit einer Fleischgabel in den Braten stechen und prüfen, ob er gar ist (man muss in butterweich reinstechen können und der Braten muss beim Herausziehen der Gabel von der Gabel fallen)



Wenn der Braten gar ist ihn aus dem Topf nehmen

Den Rest im Topf sieben – ergibt die Sauce

Sauce abschmecken

Evtl. noch Kräuter hinzugeben (Salbei, Thymian, Rosmarin)

Evtl. noch Cognac hinzugeben.



(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)

Beim Sieben der Sauce bitte alles gut im Sieb ausdrücken. Alles was Sie ausquetschen gibt der Sauce Geschmack. Kochen Sie Ihre Sauce auf und verfeinern Sie sie mit Kräutern, Senf oder Cognac. Rühren Sie ein paar Flocken Butter rein, dies hebt den Geschmack noch an und bindet die Sauce ein wenig.

(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)