

Echte Jus

Zutaten (bei 10 kg Knochen)

- Rindfleischknochen
- Gemüseabfälle (kein Kohlgemüse)
- 1 Knolle Sellerie, 10 Karotten, 2 Stangen Lauch
- Salbei, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Petersilie
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Liter Rotwein



Zubereitung

Rindfleischknochen auf ein Backblech legen und ca. 45 Minuten im Backofen bei 300° Umluft rösten bis sie braun sind.



Die Knochen in einen Topf geben (45 Liter)

Gemüseabfälle, Kräuter und Lorbeerblätter in den Topf geben



Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken und in den Topf geben

3 EL Tomatenmark zugeben

2 Liter Rotwein zugeben

Mit Wasser auffüllen und 12 Stunden kochen, dabei immer wieder das Wasser auffüllen (das Kochen kann nachts unterbrochen werden)



Nachdem die Jus mindestens 12 Stunden gekocht hat, passiert man sie durch ein Sieb und danach noch ein mal durch ein Sieb, das mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegt ist. Dies verhindert jegliche schwarze Partikel in der Sauce. Durch das Tuch passieren ist eine langwierige Sache, da man das Tuch hin und wieder unter fließend Wasser auswaschen sollte. Danach hat man richtige Jus (Bratensaft aus Fleischknochen).



Einen zwei Liter Topf nehmen, $\frac{1}{4}$ l Rotwein eigener Wahl (je besser der Wein, desto geschmackvoller wird die Sauce) einfüllen. Rotwein um die Hälfte reduzieren und dann den Topf $\frac{3}{4}$ mit Jus auffüllen. Jeweils um die Hälfte reduzieren. Immer wieder mit Jus auffüllen. Wenn die Sauce nicht mehr sprudelnd kocht, sondern wallend, ist die Jus fast dick genug einreduziert. Die restliche Bindung erhält man durch Zugabe von ca. 250g kalter Butter. Die Butter muss stückchenweise zugegeben werden. Die Butter muss komplett verkochen. Es muss eine homogene braune Sauce sein. Nach diesem Prozess ist die Demi Glace fertig. Man kann der Demi Glace verschiedene Geschmacksrichtungen geben. Wenn man sie vorher aufteilt, kann man verschiedene Saucen daraus machen. Zum Beispiel Thymian-Jus, Cognac-Jus, etc. Einfach die gewünschten Zutaten zufügen und aufkochen. Die Demi Glace kann man einfrieren.

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