




Jus Grundrezept, so gelingt die perfekte Soße aus Rinderknochen

Von: Tina

In diesem Rezept werden die Knochen im Ofen bei hoher Temperatur braun geröstet, mit Rotwein abgelöscht und zusammen mit Wurzelgemüse gekocht. Ein guter Jus wird mehrere Stunden eingekocht, damit sich die Gelatine vollständig aus den Knochen lösen kann.

Rezeptbewertung:

☆☆☆☆☆ 5 von einer Bewertung

VORBEREITUNG		ZUBEREITUNG		GESAMT	
1 Std.		3 Std.		4 Std.	
					
GERICHT	KÜCHE	PORTIONEN	KALORIEN PRO 100G		
Bratensauce, Sauce	international	2 Personen	270 kcal		

Zutaten

- 2 kg Rinderknochen
- 1 Karotte
- 1/2 Lauch
- 1/2 Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Liter Rotwein
- 5 EL Pflanzenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Rinderknochen auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei Umluft rösten.
2. In der Zwischenzeit Karotte, Lauch und Stangensellerie waschen und grob kleinschneiden. Zwiebel vierteln. Ungeschälte Knoblauchzehen mit einem großen Messerrücken quetschen. Backblech aus dem Ofen nehmen und das Fett vorsichtig abgießen.
3. In einem ausreichend großen Topf Öl stark erhitzen. Gemüse im heißen Fett braun rösten. Tomatenmark dazugeben und unter Rühren ca. 2 Minuten mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Mit einem grossen Pfannenwender vom Topfboden alles lösen, was angesetzt hat. Rotwein ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Geröstete Knochen dazugeben und den Topf mit kaltem Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist.

Den Fond 2-3 Stunden einkochen lassen. Den sich bildenden Schaum abschöpfen. Bei Bedarf Wasser oder Rotwein nachgiessen, so das immer alles bedeckt ist.
4. Alles durch ein feines Sieb passieren und noch mal reduzieren, bis der Jus andickt.

NÄHRWERTE

Calories: 270kcal



KEYWORD

Beilage zu Braten, Bratensauce, Jus, Rindersauce