



Omas Grundrezept für Bratensoße

Zutaten

- 1 kg Schweineknochen vorgeschnitten
- 2-3 Karotten
- 50 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Flasche Rotwein
- 1 EL Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1/2 EL Salz
- etwas Öl
- 3,5 l Wasser
- Teeei

Zubereitung

1. Die Knochen in walnussgroße Stücke schneiden (Tipp: vorher vom Metzger schneiden lassen). Karotten, Sellerie und Zwiebel ebenfalls in gleich große Stücke schneiden.
2. Hitzebeständiges Öl im Kochtopf auf höchster Stufe erhitzen. Knochen hineingeben und scharf anbraten. Sobald diese braun werden, Gemüse hinzugeben und anbraten (Vorsicht: nicht verbrennen lassen).
3. Nun Tomatenmark unterheben und mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren die Flüssigkeit verdunsten lassen. Sobald es wieder knistert und brät, erneut mit Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mind. 3-mal wiederholen. Zum Schluss mit Wasser deckend auffüllen.
4. Nelken, Pfefferkörner und Lorbeerblätter in ein Teeei geben und in die Jus hineingeben. Salz, Thymian, Rosmarin dazugeben und für wenigstens 2 Stunden leicht köcheln lassen.
5. Nach ca. 2 Stunden die Soße durch ein Sieb in den Stieltopf passieren. Fertig ist die Bratensoße. Guten Appetit!

