

## Gemüse-Gewürz-Jus

Passend zu gegrilltem/gebratenem Fleisch und Fisch, Pasta, Gemüse.

Zutaten für etwa ½ Liter:

2 Stg.	Zitronengras
2-3	dünne Scheiben Ingwer
ca. 1 El	Gewürze z. B. Pfefferkörner, Koriandersamen, Wacholder ... Öl
100 ml	Noilly Prat (Wermut) oder Weißwein
200 ml	heller würziger Gemüsefond
400 ml	Gemüsesaft z. B. Karottensaft, Tomatensaft ... Maisstärke
	Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft, Zucker kaltgepresstes Öl z. B. Olivenöl, Traubenkernöl ...

### Zubereitung:

1. Zitronengras klein schneiden, mit Ingwer und mit den Gewürzen in wenig Öl leicht anrösten.
2. Noilly Prat oder Weißwein zufügen und etwa bis zur Hälfte reduzieren (einkochen).
3. Gemüsefond zufügen und wieder etwa bis zur Hälfte reduzieren.
4. Gemüsesaft zufügen, aufkochen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.  
Durch ein feines Sieb passieren.
5. Jus aufkochen und mit angerührter Stärke binden.
6. Würzig abschmecken und wenig Öl einrühren (montieren).