

Brauner Fond/Bratensaft - Jus

Zutaten für ca. 1 Liter:

500 g	Knochen und Parüren
1 El	Öl
250 g	Mirepoix (Röstgemüse)
250 ml	Weiß- oder Rotwein/Fond
1 Tl	Tomatenmark
Salz, Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Piment	
Kräuter (Thymian, Rosmarin)	

Zubereitung:

1. Knochen und Parüren rösten und bräunen (im Backrohr/Reine oder Blech).
2. Mirepoix in einem Topf anrösten, die gebräunten Knochen und Parüren zugeben und mitrösten.
3. Evtl. vorhandenes Fett abschütten.
4. Mit Weiß- oder Rotwein (Fond) glacieren/deglacieren.
5. Tomatenmark mitschwitzen.
6. Mit kalter Flüssigkeit (Fond, Brühe, Wasser) auffüllen bis alles bedeckt ist, Gewürze zugeben (kein Salz).
7. Ca. 2-3 Stunden ohne Deckel leicht köcheln lassen (nach 2/3 der Garzeit salzen).
8. Jus passieren und evtl. reduzieren lassen.



Farbe und Geschmack



Verstärkt Farbe und Geschmack, Bratensatz wird gelöst und gebildet.

Die jeweiligen Knochen, Parüren und Gewürze bestimmen den Namen der Jus!

z. B. Kalb, Schwein, Lamm, Wild, Geflügel, Ente, Gans etc.