

Braune Grundsauce - Demiglace

Zutaten für ca. ½ Liter:

500 g	Knochen und Parüren
1 El	Öl
150 g	Mirepoix (Röstgemüse)
100 ml	Weiß- oder Rotwein/Fond
1 Tl	Tomatenmark
20 g	Mehl
1 l	brauner Fond (Jus)
Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment, Kräuter (Thymian, Rosmarin o. ä.)	

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. Fett abschütten.

4. Mit Weiß- oder Rotwein (Fond)
glacieren/deglacieren.

5. Tomatenmark mitschwitzen.

6. Mehl einstauben und kurz mitschwitzen.

7. Mit braunem Fond auffüllen, Gewürze zugeben (noch kein Salz).

8. Ca. 1-2 Stunden ohne Deckel leicht köcheln
lassen (nach ca. 2/3 der Garzeit salzen).

9. Sauce passieren und abschmecken.
Evtl. mit angerührter Speisestärke leicht binden.



Farbe und Geschmack



Verstärkt Farbe und Geschmack,
Bratensatz wird gelöst und gebildet.

Ableitungen: Rotwein-, Portwein-, Madeira-, Senf-, Schalotten-, Morchel-, Steinpilzsauce