

Braune Grundsauce – Demiglace

Zutaten für ca. ½ Liter:

500 g Knochen und Parüren
1 El Öl
150 g Röstgemüse (Fachbegriff Mirepoix) – Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lauch
100 g Weiß- oder Rotwein
1 Tl Tomatenmark
20 g Weizenmehl Type 405
1 l brauner Fond (Jus)
Salz, Pfeffer, Lorbeer, 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. Mehl zugeben 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