

Gemüsejus

Zutaten für ca. 1 Liter:

2 El Öl
2 Zwiebeln
1 bis 2 Knoblauchzehen
150 g Karotten
250 g Sellerie
150 g Pilze
2 Tomaten
1 El Tomatenmark
1 El helle Misopaste
1 ½ l Gemüsefond
1 bis 2 El Ketjab Manis (dicke, süße Sojasauce)
evtl. etwas Speisestärke
Salz, Pfeffer, Zucker, 1 bis 2 Thymianstiele

Vorbereitung:

Zwiebeln schälen und grob würfeln.
Knoblauch abziehen und grob würfeln.
Gemüse putzen oder schälen und grob würfeln.
Pilze grob würfeln.
Tomaten grob zerkleinern.
Thymianblättchen abstreifen.

Zubereitung:

1. Das Öl in einem weiten Topf (große Bodenfläche) erhitzen.
Zwiebeln, Gemüse und Knoblauch bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
2. Grob gewürfelte Pilze hinzufügen und etwa 2 Minuten mitbraten.
3. Tomaten, Tomatenmark, Misopaste und Thymian zugeben – alles einige Minuten weiter bräunen – auf den Bratensatz achten.
4. Mit Gemüsefond auffüllen und zum Kochen bringen, evtl. entstehenden Schaum von der Oberfläche abschöpfen.
5. Jus im offenen Topf ca. 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um etwa die Hälfte eingekocht ist.
Die Jus aufmixen und alles durch ein feines Sieb passieren.
6. Ketjab Manis zugeben.
Die Jus aufmixen und alles durch ein feines Sieb passieren.
7. Jus aufkochen, abschmecken und evtl. mit wenig angerührter Stärke leicht binden.

Gemüsejus bietet eine Alternative zu dunklen Fleischsaucen.

Für eine schöne Farbe und kräftige Röstaromen ist es ganz wichtig, dass das Gemüse kräftig goldbraun angebraten werden.