

Braten Rezepte

Rindsbratensauce Demi Glace

Gattung: Fleisch, Rind, Sauce, Speck, Tomaten, Wein

1,50 kg	Knochen (*)		- geschnitten
500 g	Rindfleisch (**)	30 g	Mehl
30 g	Selchspeck und Schwarten	10 g	Paradeismark
40 g	Fett	2,50 Liter	Wasser
1/4 Liter	Weißwein		Bouquet garni (***)
150 g	Wurzelwerk, grobwürfelig - geschnitten		Einige Pfefferkörner
			Salz
100 g	Zwiebeln, grobwürfelig	10 g	Stärkemehl

(*) Rinds und Kalbsknochen gemischt, klein gehackt. Von den Rindsknochen nehme man am Besten die Fleischknochen.

(**) Parüren, Kleinfleisch, Flechsen.

(***) Petersil- und Selleriestängel, Lauch, Thymian, 1 Knoblauchzehe, 1 kleines Lorbeerblatt.

Vorbemerkung: Wenn nicht mit Mehl gestaubt wird, erhält man den braunen Fond zum Dünsten von Rindfleisch und für Ragouts. In einer rechteckigen Pfanne mit dickem Boden das Fett erhitzen, die Knochen begeben, langsam - am besten im Rohr - bräunen, zwischendurch öfter durchrühren und mit einem Spritzer Weißwein ablöschen. Sobald die Knochen goldbraun gebraten sind, Speck, Speckschwarten und Rindfleisch, grob geschnitten, begeben und bis zur Braunfärbung dieser Zutaten weiter rösten. Auf dem Herd das Wurzelwerk begeben und weiter rösten, dann die Zwiebeln goldgelb darin mitrösten, mit Mehl stauben, gut durchrösten, das Paradeismark dazugeben und ebenfalls zu brauner Färbung rösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit etwa 2 1/2 Liter Wasser auffüllen, das Bouquet garni begeben, ebenso Salz und Pfefferkörner, alles zum Kochen bringen und in der Pfanne langsam kochen. Dann in eine Kasserolle umfüllen und entweder zugedeckt am Feuer oder noch besser - zugedeckt im Rohr langsam kochen, dabei öfter entfetten. (Es kann, um die Kochzeit zu verkürzen, nur mit 1 1/4 Liter Wasser aufgefüllt und im Druckkochtopf nur 1/2 Stunde gekocht werden) Am Ende des Kochprozesses sollte die Sauce etwa 1 Liter ergeben. Zum Schluss die Sauce abschmecken, durch das Spitzsieb passieren (das Wurzelwerk soll dabei nicht durchgepresst werden!). Restlichen Weißwein mit Stärke verrühren und die Sauce damit abziehen. Die Sauce soll glatt und glänzend sein, eine schöne satte braune Farbe mit einem leicht rötlichen Schimmer haben. Verbesserungen erhält man, wenn man in die aufgegossene Sauce 1 Kalbsfuß oder 3 Schweinsschweifchen einlegt und mitkochen lässt oder bereits mit den Knochen einige Ochseneschleppstücke mitröstet.