

Demi Glace

für 4 Portionen

Demi-Glace, die Sauce ist ein Gedicht. Der perfekte Partner für fast jedes Fleischstück, sogar auf Geflügel schmeckt es herrlich. Es ist ein perfektes "Maria Hilf" für die Vollendung der Bratensauce.

Ich kuche es 2-3 Mal im Jahr aus eingefrorenen Knochen, die vom Essen übrig geblieben sind, und Gemüseabschnitten, die ich vom Gemüseputzen behalte, z.B den grünen Teil vom Porree & Fenchel. Kein bisschen wird weggeworfen.

ZUTATEN

- 1-2 kg Kalbs, Rinder, eventuell auch etwas Schweineknochen
- gewürfelten Fenchel
- gewürfelte Karotten
- gewürfelte Zwiebeln
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- gewürfelten Knollensellerie oder/und auch Stangensellerie
- 1 T Tube Tomatenmark
- Portwein, Cognac, Madeira
- Zapfenweine (Weine, die nicht mehr schmecken oder einen Kork bzw Zapfengescmack haben) 3-6 Flaschen je nach Knochenmenge
- Bratbutter
- eiskalte Butter

ZUBEREITUNG

1. Knochen im Ofen portionsweise anrösten, 250 Grad Oberhitze.
2. Zwiebeln mit Bratbutter in einem sehr grossen Topf anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das ganze Gemüse, nach und nach dazugeben, mitrösten. Es darf sich ein brauner Belag unten im Topf bilden.
3. Tomatenmark hinzufügen, kurz mit anbraten und die angerösteten Knochen hinzugeben. Wenn alles im Topf ist, mit Portwein, Cognac, Madeira und den Rotweinen ablöschen. Falls noch nicht alles bedeckt ist, mit Wasser auffüllen, aufkochen und 3-5 Stunden leicht sammern lassen. Den Deckel drauflegen, aber den Topf nicht ganz verschliessen

4. Den Inhalt portionsweise aus dem Topf durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit in einem weiteren Topf auffangen. Die Flüssigkeit um 4/5 einkochen und parallel mit eiskalten Butterwürfeln aufmontieren. In sterilisierten Marmeladen Gläser oder kleine Tupperdöschen abfüllen und kühl stellen. Man kann die Gläser/Tupperdöschen auch, wenn sie ausgekühlt sind, einfrieren.
5. **Nicht salzen.** Wenn richtig reduziert, braucht es kein Salz.