Jus/ braune Grundsauce zum Einfrieren

Zutaten (Ca. 4- 5 Liter)

- ♥ Ca. 3 Kg Knochen
- ♥ (Brat)öl
- ♥ 5 mittlere Zwiebeln
- ♥ 1 ganzer Knoblauch
- ♥ 1 großer Sellerie
- ♥ 3 Pastinaken/ Petersilie Wurzel
- ♥ 5-6 Karotten
- ♥ 1 Lauch
- ♥ 1,5 Tuben Tomaten Mark
- ♥ 1- 1,5 L Rotwein
- ♥ Ca. 1 Liter Brühe + 1 Liter Wasser
- ♥ Salz, 15 Pfefferkörner, 7 Lorbeerblätter, 15 Wacholderbeeren, 2 El. Zucker

Zubereitung

Das Gemüse schälen. Zwiebeln vierteln, Knoblauch zerdrücken und den Rest grob schneiden. Den Ofen auf **220° Umluft** vorheizen. Ein großes Blech mit Öl bepinseln und die Knochen darauf gleichmäßig verteilen. Mit Salz und gemahlenem Pfeffer bestreuen. In dem vorgeheizten Ofen **1 Stunde** braten.

In einem großen Topf Karotten, Sellerie und Pastinaken scharf anbraten. Zwiebel zugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark mit ein wenig Wasser glattrühren und zufügen. Ebenfalls scharf anabraten. Mit ca. 2 dl Wein ablöschen und reduzieren. Diesen Vorgang 5-6- mal wiederholen. Dann mit 1 Liter Wasser aufgießen und die angebrannten Reste vom Boden mit einem Kochlöffel aufkratzen. Nun kommen die Brühe und die Knochen dazu. Die ganzen Gewürze und den Lauch zufügen und zugedeckt ca. 3-4-5-6-7 Stunde köcheln lassen. Je Länger desto besser.

Zum Schluss die Sauce ab sieben und in kleine Silikon Muffin Förmchen füllen. Abkühlen lassen und einfrieren. Die gefrorenen Jus Würfel kann man in den Gefrierbeutel geben.

Gedanken: ich glaube, man soll gar nicht so lang darüber reden, warum eine selbstgemachte Sauce 1000Mal besser ist als eine gekaufte. Man weiß ganz genau was darin ist. Wenn das Wetter schlecht ist, kann man den Sonntag dafür opfern und hat dann für ca. 6- 12 Monate genügend Grundsauce auf Vorrat. Es ist überhaupt nicht schwer diese zu kochen, es ist nur ein wenig Zeitaufwändig. Es lohnt sich auf jeden Fall 😉