

# Sauce, Fond

Rotweinsauce

Zutaten:

800 g Rinderknochen  
200 ml Rotwein  
0.2 St. Karotten  
0.1 St. Knollensellerie  
1 St. Zwiebeln  
0.1 Bund Thymian  
10 g Butter  
1 St. Schalotten  
Speisestärke  
Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer

Zubereitung:

Fleischknochen im Ofen kräftig anrösten. Zwiebel, Sellerie und Karotte grob zerteilen und im Topf in etwas Öl anrösten. Mit Rotwein ablöschen und diesen auf Sirupartige Konsistenz reduzieren. Mit Fond auffüllen. Nun die gerösteten Knochen; Thymian, einige Pfefferkörner, sowie eine Prise Salz zugeben und das Ganze ca. 2-3, besser 4-5 Stunden köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und auf 1/5 einkochen. Die Sauce eventuell mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und sein wenig kalte Butter einrühren.