



## Rezeptkarte

Braune Grundsoße  
aus Kalbsknochen  
mit Omas Soßengewürz

## **Braune Grundsoße aus Kalbsknochen mit Omas Soßengewürz**

### **Zutaten (Ergibt ca. 2-2,5 Liter fertige Soße):**

10 kg Kalbsknochen, 1 kg Karotten, 1 kg Stangensellerie,  
2 kg Zwiebeln, 400 g Tomatenmark, Rapsöl, 1 L Rotwein,  
500 ml Portwein, 3 TL Omas Soßengewürz, Salz, 100 g Butter,  
4 EL Maisstärke, 10-12 L kaltes Wasser

### **Zubereitung (ca. 10 Stunden):**

Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen und die Kalbsknochen für ca. 30 Minuten goldbraun anrösten. Das austretende Fett entsorgen. Nebenbei Karotten und Zwiebeln schälen und den Blattansatz vom Stangensellerie entfernen. Das Röstgemüse in gleichmäßige 2 cm große Würfel schneiden. Einen großen breiten Topf erhitzen und das Gemüse in etwas Rapsöl anrösten. Wenn das Gemüse gleichmäßig gebräunt ist, das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mit Rot- und Portwein mehrmals ablöschen und stark reduzieren. Wenn der Wein fast vollständig eingekocht ist, die Kalbsknochen in den Topf geben und knapp mit kaltem Wasser bedecken. Ein Teelöffel Salz dazugeben und einmal aufkochen und für circa 6 Stunden bei niedriger Hitze leise köcheln lassen. Dabei mehrmals das sich absetzende Fett an der Oberfläche mit einer Schöpfkelle abtragen. Den Soßenansatz durch ein feines Sieb passieren und bis zur gewünschten Geschmacksintensität reduzieren. In der Regel bleiben 2-3 Liter kräftige Grundsoße übrig. Die Butter einmixen und mit Salz sowie Omas Soßengewürz abschmecken. Nach Belieben mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke auf die gewünschte Konsistenz binden.