

Wild-Preiselbeer-Pfeffer Jus

Kategorien: Grundrezept, Sauce, Wild, Preiselbeer

Zutaten für: 500 MI

1 1/2	kg	Rehknochen
		Olivenöl
150	Gramm	Zwiebeln
60	Gramm	Karotten
40	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Tomatenmark
400	ml	Rotwein
2 1/2	Ltr.	Wasser
1		Lorbeerblatt
1		Gewürznelke
10		Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner
6		Pimentkörner
1	Zweig	Thymian
3	Essl.	Mondamin; mit etwas Rotwein Verrührt
8	Essl.	Preiselbeeren (aus dem Glas)
3	Essl.	Grüner Pfeffer
		Salz

Anleitung:

Die Knochen in kleine Stücke hacken und in einem Bräter im Olivenöl kräftig von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen bei ca. 250 Grad von allen Seiten knusprig braun anbraten. Das geputzte, zerkleinerte Gemüse zufügen und mitanrösten. Nun das Tomatenmark dazugeben und noch kurz weiterrösten.

Mit dem Rotwein ablöschen und dann mit Wasser auffüllen. Die Knochen sollten gut mit Wasser bedeckt sein. Den beim Aufkochen entstehenden Schaum mit einer Kelle abnehmen. Die Gewürze und Kräuter zufügen und bei niedriger Temperatur ca. 2-2,5 Stunden auf dem Herd köcheln lassen. Dann durch ein Tuch passieren und falls nötig entfetten.

Nun so lange einkochen lassen, bis der Fond eine kräftige Farbe bekommt und einen kräftigen Geschmack hat. Mit etw.Salz, Preiselbeeren und dem grünen Pfeffer abschmecken und leicht mit angerührtem Mondamin binden. Die Sauce sollte nur eine leichte Bindung erhalten.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.