

## Sauerbratensauce

### Zutaten für ca. 1-2 dl allerfeinste Sauce

|       |        |                      |  |
|-------|--------|----------------------|--|
| 2     |        | Karotten             |  |
| 1     | Stange | Lauch                |  |
| 100   | g      | Sellerie             | Gemüse in 1 cm Würfel schneiden.   |
| 2     |        | Schalotten           | Halbieren.   |
| 1     |        | Knoblauchzehe        | Halbieren.   |
| 2-3   |        | Wacholderbeeren      |  |
| 2     |        | Lorbeerblätter       |  |
| 1     | TL     | Senfkörner           |  |
| 1     | EL     | Pfefferkörner, weiss |  |
| 2     |        | Pimentkörner         |  |
| 1     | Zweig  | Rosmarin             |  |
| etwas |        | Thymian              |  |
| 300   | g      | Siedfleisch          | In Würfel schneiden.   |
| 2-3   |        | Saucenknochen        |  |
| 2.5   | dl     | Wasser               |  |
| 1     | dl     | Rotwein              |  |
| 1     | dl     | Himbeeressig         |  |
| 0.5   | dl     | Balsamico-Essig      | Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermischen und zugedeckt 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Gelegentlich umrühren.  |
| 1     | EL     | Rosinen, hell        | In etwas Weissem Portwein einlegen.<br>Fleisch und Knochen aus der Marinade nehmen und abtrocknen.<br>Marinade durch ein Passiertuch sieben. Die Marinade und das Gemüse beiseite stellen.                                     |
| 2     | EL     | Bratbutter           | Fleisch und Knochen in der heissen Bratbutter anbraten, das Gemüse etwas mitrösten.  |
| 1     | dl     | Portwein, weiss      | Fleisch ablöschen und den Portwein langsam einkochen lassen.   |
| 3     | dl     | Rindsfond            | Rindsfond und die Marinaden-Flüssigkeit begeben. Die eingelegten Rosinen begeben und alles etwa zwei Stunden in der offenen Pfanne bei niedriger Temperatur einköcheln lassen, bis nur noch 1/3 der Flüssigkeit vorhanden ist. |
| 1-2   | EL     | Butter               | Die Sauce durch ein Sieb passieren und ggf. entfetten. Sauce mit etwas Butter aufmontieren.  |
|       |        | Pfeffer a.d.M., Salz | Sauce abschmecken.   |

