



## Zutaten

**rudiweri** für den  
**Menge** großen 5 l  
**für eine** Topf zu Hause  
**Woche**

25 kg	1,25 kg	Schweineknochen
25 kg	1,25 kg	Kalbsknochen
1 l	50 ml	Rapsöl
15 kg	1 kg	Mirepoix: grob geschnittenes Röstgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln)
1,5 kg	1 Tube a 200 g	Tomatenmark
15 l	0,75 l	Rotwein
15 l	0,75	Fleischfond
10 l	0,5 l	Gemüsefond
15 l	0,75 l	Wasser
10 Stück	1	Knoblauchzehen
150 g	7	Salz
15 g	Eine Prise	Pfeffer
20	2	Lorbeerblätter
35	5	Wacholderbeeren
6	1	Nelken
10 g	Messerspitze	Kräuter der Provence
10 g	Messerspitze	Muskat

## Arbeitsschritte

1. In einem Bräter gehackte Knochen im Öl anbraten und anschließend im Ofen rösten  
Achtung! Knochen sollen am den Kanten Karamellbraun aber nicht Schwarz werden, ansonsten wird die Jus bitter
2. Nach dem Rösten im Ofen, geröstete Knochen erneut in den Bräter geben, Mirepoix hinzufügen und mit anbraten
3. Tomatenmark hinzugeben, leicht bräunen
4. Mehrfach (3 – 4 mal) mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Dadurch bekommt die Soße einen schönen Glanz
5. Wasser und Fond hinzufügen und aufkochen lassen, Schaum (Eiweiß) immer wieder mit einer Kelle abschöpfen. Wenn der Topf zu klein wird, kann man Wasser und Fond nach und nach zufügen, wenn ein Teil der Flüssigkeit wieder reduziert wurde
6. Knoblauch, Salz und Gewürze hinzugeben
7. ca. 10 - 12 Stunden ohne Deckel köcheln. Dadurch reduziert sich die Menge stark
8. Jus durch ein feines Sieb abpassieren



Beim Abkühlen geliert die Sauce, beim Erwärmen wird sie wieder flüssig

Sie lässt sich gut mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp. Kann in Eiswürfelbehältnissen portioniert eingefroren werden.

### Verwendungstipp

Die dunkle Grundsoße ist als Saucenbasis für sämtliche Fleischgerichte geeignet. Sie kann unverdünnt z.B. zu Schnitzeln gereicht werden oder gestreckt werden, beispielsweise mit Sahne.

## Guten Appetit

---