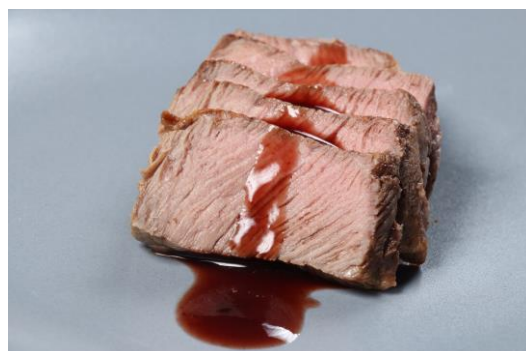


# Rezepte: Braune Soße und helle Soße

## Zutaten für 2 Personen:

### FÜR DIE BRAUNE GRUNDSAUCE

ca. 500 g gehackte Knochen & Abschnitte vom Auslösen  
 200 ml Rotwein  
 200 ml Wildfond  
 200 ml Wasser  
 1 kleiner Sellerie  
 1 Karotte  
 1 Zwiebel  
 1 EL Tomatenmark  
 2 Wacholderbeeren  
 Lorbeerblätter  
 Pimentkörner  
 1 EL Honig  
 Salz & Pfeffer  
 etwas Öl



### FÜR DIE HELLE GRUNDSAUCE

2 l helle Fleischbrühe  
 150 g Butter  
 120 g Mehl  
 2 Lorbeerblätter  
 4 Pimentkörner  
 10 Pfefferkörner  
 Salz, Pfeffer, Zucker



## Zubereitung

Für die **braune Grundsauc**e Knochen sowie grob gehacktes Gemüse in einem Saucentopf mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Wein, Wasser und Fond ablöschen, Gewürze zugeben und für ca. zwei Stunden köcheln lassen. Sud durch ein Sieb/Tuch gießen und einreduzieren, bis eine Bindung entsteht. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die **helle Grundsauc**e Butter in einem Topf zerlassen. Mehl sieben und nach und nach mit einem Schneebesen in die Butter ein- und dann glatrühren. Fleischbrühe unter ständigem Rühren dazugeben und aufkochen.

In einer kleinen beschichteten Pfanne bei hoher Hitze Lorbeerblätter, Pimentkörner und Pfefferkörner kurz rösten, dann zur Sauce geben. Sauce kochen, bis sie leicht andickt.

Sieb mit einem Passier- oder Geschirrhandtuch auslegen. Sauce durch das Sieb in einen weiteren Topf passieren und erneut aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sauce nach Belieben in heiß ausgespülte oder abgekochte Gläser füllen. Gläser fest verschließen und kurz umdrehen. Gläser kaltstellen und kühl lagern.