



# Bordelaiser Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '200', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Zu gebratenem Fleisch oder Geflügel

## Zutaten

- 1 kg klein gehackte Rinderfleisch - oder Kalbsknochen
- 1/2 l trockener Bordeaux Wein
- 1l instant Fleischbrühe
- 500 g Röstgemüse, grob gewürfelt aus Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie, ev. einige Petersilien Stängel
- 2 El Tomatenmark
- 1 El Mehl
- 2 El Pflanzenöl
- 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 6 schwarze Pfefferkörner, 1 Stängel frischer Thymian, etwas Cayenne
- Für den 2. Ansatz:
  - 1 Tl Butter
  - 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
  - 1/4 l trockener Bordeaux Wein
  - 1 Spritzer Zitronensaft
  - 50 - 60 g blanchiertes Rinder Mark, gewürfelt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Grundfond:

### Schritt2

Die Knochen auf dem tiefen Backblech, auf der höchsten Stufe des vorgeheizten Backofen schieben, 30 - 40 min. im Ofen lassen. (Hat den Vorteil das es nicht so spritzt) oder eben in einem Bräter braun rösten.

### **Schritt3**

Das Röstgemüse in einem ausreichend großen Bräter, mit dem Pflanzenöl kräftig anbraten. Die Knochen und das Tomatenmark dazu geben und alles 10 min. auf der Herdplatte miteinander rösten, dann das Mehl unterrühren.

### **Schritt4**

(Damit die Soße schon einmal eine leichte Bindung erhält).

### **Schritt5**

Farbe nehmen lassen, mit dem Weißwein und der Brühe aufgießen. Die Knochen können ruhig über 3 - 4 Stunden auskochen, danach die Soße durch ein Küchensieb passieren.

### **Schritt6**

Der 2. Bordelaiser Ansatz:

### **Schritt7**

(Geht auch mit 1 Gläschen Kalbs Jus aus dem Supermarkt)

### **Schritt8**

Die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen, etwas Cayenne darüberstäuben und den Thymian Zweig dazu geben.

### **Schritt9**

Mit 1/4 l Bordeaux und einem Spritzer Zitronensaft ablöschen.

### **Schritt10**

Fast völlig einkochen lassen und erst jetzt mit dem Grundfond aufgießen.

### **Schritt11**

Weiter reduzieren lassen, je kräftiger, je besser, Thymian wieder entfernen.

### **Schritt12**

Etwas kalte Butter unterrühren, (das gibt den "samtigen" Geschmack) und das in Würfel geschnittene Rinder Mark einmal ganz kurz aufkochen lassen..

**Rezeptart:** Braune Soßen **Tags:** röstgemüse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bordelaiser-sauce/>