Bratensauce

Kräftig. Sämig. Aromatisch. Eine gute Bratensauce braucht nicht viel mehr als einen guten Fond. Und doch macht das Ergebnis oft den Unterschied zwischen einem guten und einem exzellenten Sonntagsbraten. Probiere es aus und lass dich von den Aromen zurück in deine Kindheit und an Omas Küchentisch versetzen.



Zutaten (6 Portionen): 1 Liter Fond (am besten selbstgemachten Gemüsefond, Geflügelfond oder Rinderfond)| 300 Gramm Möhren | 300 Gramm Zwiebeln | 75 Gramm Butter (vegane Butter oder Margarine für eine vegane Version)| 2 Esslöffel Salz



Zubereitung (70-90 Minuten): 1. Möhren und Zwiebeln samt Schale grob hacken, in 25 Gramm (veganer) Butter anrösten, dann mit Fond (am besten selbstgemachten Gemüsefond, Geflügelfond oder Rinderfond) auffüllen, Salz dazugeben und eine Stunde mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen. 2. Fond passieren, zurück in den Topf geben und bis zur gewünschten Konsistenz ohne Deckel und auf großer Flamme einreduzieren (ich empfehle mindestens 30 weitere Minuten). 3. Fond etwas abkühlen lassen, dann für einen schönen Glanz 50 Gramm kalte Butter einrühren.

Jetzt mehr Saucen-Rezepte und weitere Hausmannskost-Rezepte entdecken! Du möchtest besonders viel Sauce? Dann probier mein Rezept für Dunkle Sauce mit Rotwein.

Nährwerte/Portion: 334 Kalorien | 11,9 Gramm Fett | 44,2 Gramm Kohlenhydrate | 16,3 Gramm Eiweiß