

Biersauce

Tiefschwarz. Intensiv. Malzig. Biersauce verleiht nicht nur Braten und deftigen Gerichten wie Pulled Pork eine ganz besondere Note, sondern gibt auch fleischlosen Rezepten eine intensive Note. Bei der Wahl des Bieres muss es hier unbedingt ein Stout, ein Ale mit starken Malz- und Röstaromen sein. Langsam einreduziert entsteht so eine herrliche Sauce.



Biersauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten: 800 Milliliter [Gemüsefond](#) | 450 Milliliter Stout |
200 Gramm Möhren | 125 Gramm Lauch | 125 Gramm Sellerie |
Optional: Bratensatz



Biersauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (190 Minuten): 1. Gemüse grob hacken und 60 Minuten bei 200° rösten. Wenn ihr parallel ein Braten etc. im Ofen habt, passt die Temperatur und Garzeit gerne entsprechend an. 2. Geröstetes Gemüse in einen Topf geben mit Fond übergießen und 30 Minuten lang aufkochen. 3. Fond passieren (Gemüse nicht pürieren oder durchs Sieb drücken) 4. Fond nochmal durch ein extra feines Sieb geben und stark erhitzen. 5. Fond 30 Minuten lang einreduzieren, dann mit Stout auffüllen (falls ihr vom Anbraten einen Bratensatz habt könnt ihr diesen jetzt dazugeben) und erneut bis auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen. 6. Falls ihr nicht die ganze Sauce benötigt, könnt ihr diese in einer Eiswürfelform portionsweise einfrieren.

Jetzt noch mehr [Saucen-Rezepte](#) und weitere [amerikanische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 435 Kalorien | 1,8 Gramm Fett | 56 Gramm Kohlenhydrate | 6,2 Gramm Eiweiß