

Dunkle Sauce mit Rotwein

Tiefdunkle Farbe, vollmundiger Geschmack und feine Rotwein-Aromen. Von dieser dunklen Soße will man einfach immer mehr. Und mit diesem Rezept geht das auch ganz einfach. Denn im Gegensatz zu meiner klassischen [Bratensauce](#) ohne Alkohol, lassen sich von dieser Sauce relativ schnell große Mengen gewinnen. So diese Soße wird nur leicht einreduziert und dann mit Maisstärke angedickt. Saucen zu binden war noch nie so leicht. Das Beste: Bei der Verwendung von glutenfreier Stärke kannst du die Sauce sogar einkochen und so direkt große Mengen auf Vorrat produzieren.



Dunkle Sauce mit Rotwein | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 große oder acht kleine Portionen): 1,2 Liter [Rinderfond](#) oder [Geflügelfond](#) oder für eine vegane/vegetarische Version [Gemüsefond](#) | 300 Gramm Zwiebeln | 200 Gramm Möhren | 500 Gramm Sellerie (kann durch Gemüse wie Weißkohl, Wirsing etc. ersetzt werden, damit die Sauce besser zum Gericht passt) | 50 Gramm Tomatenmark | 750 Milliliter Rotwein | 10 Körner Piment | 3 Lorbeerblätter | 1 Esslöffel Pfefferkörner | 1-2 Esslöffel Salz | 1 Löffel Zucker | 50-75 Gramm Speisestärke (zum Einkochen bitte Kartoffelstärke verwenden) | Optional: 1 Esslöffel Kümmelsaat. wenn die Sauce zu deftigen Gerichten gereicht wird



Dunkle Sauce mit Rotwein | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Zwiebeln halbieren und samt Schale mit etwas Öl in einem großen Topf auf der Schnittfläche dunkel rösten. 2. In der Zwischenzeit das restliche Gemüse grob hacken und dazugeben. 3. Gemüse braten, bis alle Stücke etwas Farbe genommen haben. 4. Tomatenmark unterrühren, zwei Minuten mitbraten, dann mit 100 Milliliter Rotwein ablöschen. 5. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, wieder mit 100 Milliliter aufgießen. 6. Wiederholen bis 400 Milliliter Rotwein eingearbeitet sind, dann mit dem restlichen Rotwein und 600 Milliliter Fond und ggf. Bratensatz aufgießen. 7. Lorbeer, Piment und Pfefferkörner (bei deftigen Gerichten auch Kümmelsaat) dazugeben und die Sauce mindestens 45 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. 8. Sauce passieren (durch ein feines Sieb geben). Dabei das Gemüse leicht ausdrücken. 9. Passierte Sauce erneut aufkochen, restlichen Fond, Salz und Zucker dazugeben und 30 Minuten einreduzieren. 10. Circa 200 Milliliter der Sauce abschöpfen und die Stärke einrühren, dann das Gemisch in die Sauce einrühren und die Sauce köcheln lassen, bis diese andickt. 11. Servieren oder zum haltbar machen 120 Minuten bei 100 Grad einkochen (bitte beachte dazu auch meine [Einkochhinweise](#)).

Dazu passen hervorragend: [Kartoffel-Klöße](#), [Apfel-Rotkohl](#), [Rouladen](#), [Schweinefilet](#), [Lauchgemüse](#), [Birnen-Kompott](#) und [Rahmwirsing](#). Jetzt noch mehr [Hausmannskost-Rezepte](#) und weitere [Saucen-Rezepte](#) entdecken.

Du suchst ein Rezept für eine dunkle Sauce ohne Alkohol und Speisestärke? Dann probier meine klassische [Bratensauce](#).

Nährwerte/Kleine Portion: 113 Kalorien | 0,2 Gramm Fett | 9,9 Gramm Kohlenhydrate | 4,6 Gramm Eiweiß