

TANN
HEIMER
TAL*

Echte Jus



© Hotel Sonnenhof

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Wie macht man eine „echte“ Jus ?

Zutaten:

2kg Rinderknochen
1 Karotte, 1 Lauch, 1 Stangensellerie
3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
1 l Rotwein
8 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Knochen trocken aufs Backblech legen und ca. 1 Stunde im Ofen rösten.

In der Zeit Gemüse grob zerkleinern (nicht schälen !) und in einem großen Topf mit Öl anrösten.

Tomatenmark dazugeben und unter Rühren ca. 2 Minuten mitrösten.

Es wird sich ein Bodensatz bilden, diesen mit Rotwein ablöschen und den Bodensatz mit einem Pfannenwender vom Boden lösen. Hier steckt der Geschmack !

Rotwein ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

In der Zeit das Backblech aus dem Ofen nehmen und Fett vorsichtig abgießen.

Geröstete Knochen in den Topf geben, mit kaltem Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist.

Den Fond 1-2 Stunden einköcheln lassen. Bei Bedarf Wasser oder Rotwein nachgießen, so das immer alles bedeckt ist.

Schaum abschöpfen und Fond durch ein feines Sieb passieren und noch mal reduzieren, bis der Jus andickt.

Unser Tipp

Jus portionsweise in große Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren oder heiß in vorher ausgekochten Gläsern abfüllen und kühl stellen. So hält sich Jus über viele Wochen und sie können ihn immer bei Bedarf portionsweise verwenden.



Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***

**SÖNNENHÖF**