

Wildsauce 2

Zutaten:

klein gehackte Wildknochen und Wildfleischabschnitte

2 EL Olivenöl

1 große Zwiebel

1 Möhre

100 g Sellerie

1 TL Tomatenmark

200 ml Rotwein

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

500 ml Kalbsbrühe

2 TL Speisestärke

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Knochen und Abschnitte in einem Topf im Olivenöl scharf anbraten. Das Gemüse schälen, grob würfeln, zugeben, mitbraten und leicht bräunen.

Das Tomatenmark zugeben und anrösten. Zweimal mit etwas Rotwein ablöschen und wieder einmal kochen lassen.

Knoblauch und Rosmarinzweige hinzufügen, mit der Brühe aufgießen und 1 bis 2 Stunden bei schwacher Hitze kochen.

Die Sauce reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Stärke mit 3 EL Rotwein anrühren, die Sauce damit leicht binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.