Sauce Espagnole

Ergibt ca. 0.5 l Sauce
Dauer: ca. 1.5 h

Zutaten

- 1 l dunkler Rinder- oder Kalbsfond
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 150 g Mirepoix (Röstgemüse)
- 1 Bouquet garni (Kräuterbündel)
- 3 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen und das Gemüse darin andünsten

2. Das Mehl dazustreuen und umrühren, bis es sich aufgelöst hat

3. Weiter dünsten, bis die Mehlschwitze (Roux) dunkler wird (aber nicht anbrennen lassen)

4. Tomatenmark dazugeben, umrühren und kurz anschwitzen

5. Den Fond dazugiessen und gründlich umrühren

6. Das Bouquet garni in die Sauce geben und ca. 1 Stunde offen köcheln lassen, bis die Sauce auf die Hälfte reduziert ist

7. Mit einer Siebkelle das Gemüse und das Bouquet garni herausschöpfen

8. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf umgiessen

9. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen