



Soße



Soße

Zutaten

- 1 Bund Suppengrün
- 1 Gemüsezwiebel
- 4 El Öl
- 500 g Gänseklein (ersatzweise Enten- oder Hühnerklein)
- Salz
- 1 El Tomatenmark
- 8 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 300 ml Rotwein
- 750 ml Geflügelbrühe
- 1–2 Tl Speisestärke
- Pfeffer

Zubereitung

- Suppengrün und Gemüsezwiebel putzen und grob würfeln. In einem weiten Topf oder Bräter mit dem Öl hellbraun anbraten. Inzwischen Gänseklein grob hacken und Innereien grob würfeln. Alles zum Gemüse geben und bei starker bis mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braun anrösten. Salzen, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern würzen. 200 ml Rotwein zugießen und vollständig einkochen lassen. Restlichen Wein zugießen und ebenfalls ca. 5–10 Minuten einkochen lassen. Geflügelbrühe zugießen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze 25 Minuten schmoren.
- Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf oder eine Schüssel gießen. In ein Fettkännchen füllen und stehen lassen, bis sich der Fond vom Fett trennt. Fond in einen kleinen Topf gießen, erneut aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Fond rühren, erneut gut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für 4-6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

- E-Mail an die Redaktion [Online@DasErste.de]