

# RINDER JUS – GRUNDREZEPT

## RINDER JUS – GRUNDREZEPT

Ein guter Rinder Jus ist die Basis für viele schöne Saucen. Besonders wenn es ein Stück kurz gebratenes Fleisch gibt ist es gut, wenn man etwas Jus als Basis für eine gute Sauce vorrätig hat. Dieses Rezept für Rinder Jus habe ich jetzt schon zwei Mal gemacht und in kleinen Portionen eingefroren. Beim ersten Mal habe ich den Jus nur in den Gefrierdosen fotografiert, das hat mir für einen Blogpost dann doch irgendwie nicht gereicht. Also habe ich ihn diesmal zuerst hübsch angerichtet, fotografiert... und dann zum Einfrieren abgefüllt! Ich kann auf jeden Fall sagen, dass sich die Zeit zum Rösten der Knochen und zum Einkochen vom Jus lohnt. Viel machen muss man in der ganzen Zeit nicht.



©katha-kocht.de

### ZUTATEN FÜR CA. 300ML RINDER JUS:

1,3 kg Markknochen vom Rind

etwas Rapsöl

3 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

5-6 Karotten

1/2 Knollensellerie oder 5 Stangen Staudensellerie

4 Zweige Rosmarin

3 Lorbeerblätter

Pfeffer & Salz

1 EL Tomatenmark

15 Wacholderbeeren

750ml Rotwein

1L Wasser

#### ZUBEREITUNG:

In einem ofenfesten Topf etwas Öl erhitzen und die Knochenstücke anbraten. Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Topf mit den Knochenstücken für 60 Minuten hinein schieben.

In dieser Zeit die Knoblauchzehen ungeschält halbieren und die Zwiebel vierteln. Die Karotten in grobe Stücke schneiden und den Sellerie schälen und würfeln. Die Rosmarin Nadeln von den Zweigen streifen. Den Topf aus dem Ofen holen und das Tomatenmark dazu geben. Auf dem Herd kurz anrösten und dann das vorbereitete Gemüse dazu geben.



Alles mit der Hälfte vom Wein ablöschen und aufkochen. Im offenen Topf den Wein zügig auf die Hälfte reduzieren lassen, dann den restlichen Wein dazu geben und das Ganze wiederholen.



Mit dem Wasser auffüllen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren, grob zerstoßene Pfefferkörner und etwas Salz dazu geben und das Ganze über einen Zeitraum von ca. 3 Stunden im geschlossenen Topf langsam einkochen.



Das Ganze durch ein feines Sieb abgießen und die Flüssigkeit nochmal auf ca. 300ml reduzieren. In kleinen Portionen einfrieren.



Mit diesem Jus seid ihr wunderbar vorbereitet wenn mal wieder schnell eine feine Sauce gezaubert werden soll.

Eine gute Beschäftigung für kalte, graue oder verregnete Tage!





©katha-kocht.de