



# „Jus lie“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5:000 h
- **Fertig in** 5:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '320', 'cook_time' : '5:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Eignet sich ideal zu kurz Gebratenem, um die Bratpfanne abzulöschen und den Bratensatz zu reduzieren.

## Zutaten

- 1 kg klein gehackte Kalbs -oder Rinderknochen, Sehnen und auch Parüren
- 350 g grobes Röstgemüse, zu gleichen Teilen aus: Zwiebeln, Knollensellerie, Möhren und Porrèe,
- Einigen Petersilienstängel
- 1 Zweig frischer Thymian,
- 1 El Tomatenmark,
- 6 - 8 Pfefferkörner
- Etwas Pflanzenöl zum anbraten
- Wasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Knochen und Parüren aus Kalbs - Schweine, - Wild - oder Geflügel zunächst in einem Bräter scharf braun anrösten; auf dem Herd oder im Backofen, wo es weniger spritzt.

### Schritt3

Wenn schon eine gute braune Farbe erreicht ist, das Röstgemüse dazu geben, ebenfalls 3 - 4 min. mit anbraten.

### Schritt4

Dann folgt das Tomatenmark und die Gewürze, mit angehen lassen, ebenfalls Farbe nehmen.

### **Schritt5**

Zunächst mit wenig Wasser und etwas Rotwein ablöschen, anhaftende Bratenrückstände lösen, danach ganz mit Wasser bedecken.

### **Schritt6**

Langsam ca. 5 Stunden leise köcheln lassen, zwischendurch abschäumen.

### **Schritt7**

Danach durch ein feines Küchensieb passieren,

### **Schritt8**

(Profis lassen die Jus durch ein Passiertuch laufen) und

### **Schritt9**

ev. weiter auf die benötigte Menge einkochen lassen.

### **Schritt10**

Je kräftiger und intensiver im Geschmack, je besser.

### **Schritt11**

Ev. leicht mit Speisestärke binden, die ja geschmacksneutral ist.

### **Schritt12**

Vor dem Servieren binden Profis die Jus mit kalter Butter oder geben etwas braune Nussbutter darüber, einfach köstlich.

**Rezeptart:** Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jus-lie/>