



„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/>