

# Sauce Diable, Teufels - oder Sauce Pfeffer

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 3:000 h
- **Fertig in** 3:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '220', 'cook_time' : '3:000 h', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Zu kurz gebratenem Rind - Schweine - Geflügel - oder Kalbfleisch, wenn es scharf und würzig sein soll.

## Zutaten

- 1 kg klein gehackte Rinderfleisch oder Kalbsknochen
- 500 g Röstgemüse, grob gewürfelt aus Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie, ev. einige Petersilien Stängel
- 2 El Tomatenmark
- 1 1/2 instant Fleischbrühe
- 1/2 l trockener Weißwein
- 1 El Mehl
- 2 El Pflanzenöl
- 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 6 schwarze Pfefferkörner, gestoßen
- Gedrückte oder eingelegte Pfefferkörner nach eigenem Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Knochen auf dem tiefen Backblech, auf der höchsten Stufe des vorgeheizten Backofen schieben, 30 - 40 min. im Ofen lassen. (Hat den Vorteil das es nicht so spritzt) oder eben in einem Bräter braun rösten.

### Schritt2

Das Röstgemüse in einem ausreichend großen Bräter, mit dem Pflanzenöl kräftig anbraten. Die Knochen und das Tomatenmark dazu geben und alles 10 min. auf der Herdplatte miteinander rösten, dann das Mehl unterrühren.

### Schritt3

(Damit die Soße schon einmal eine leichte Bindung erhält).

#### **Schritt4**

Farbe nehmen lassen, mit dem Weißwein und der Brühe aufgießen. Die Knochen können ruhig über 3 - 4 Stunden auskochen, danach die Soße durch ein Küchensieb passieren.

#### **Schritt5**

Ev. leicht mit etwas Speisestärke "sämig" binden, die eingelegten Pfefferkörner und etwas von dem Fond dazu geben, nachschmecken.

**Rezeptart:** Braune Soßen **Tags:** scharf und würzig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-diable-teufels-oder-sauce-pfeffer/>