

Winterzauber: Rotkohljus

ZUTATEN: (8 Portionen)

1kg Knochen	6 Pfefferkörner zerstoßen
1 Möhre	6 Wacholderbeeren zerstoßen
1 Zwiebel	2 Gewürznelken
100g Sellerie	1 Lorbeerblatt
frischer Rotkohl	Salz
100g Tomatenmark	Butterschmalz
200ml Rotwein	kaltes Wasser (1000 – 2000ml)

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 5l Servierkochtopf
Mixpress 3500 plus

VORBEREITUNG:

1. Möhre und Sellerie waschen, putzen und grob hacken.
2. Zwiebel nur halbieren (nicht schälen)
3. Rotkohl mit einem Messer oder in der *Mixpress* Küchenmaschine in feine Streifen schneiden
4. Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerstoßen
5. Restliche Zutaten abmessen und bereitstellen

ZUBEREITUNG:

1. Die Knochen im 5l *Durotherm Topf* in Butterschmalz anbraten und dabei öfter wenden.
2. Das Wurzelgemüse (Möhre, Sellerie, Zwiebel) und den Rotkohl dazugeben und 10 Minuten mitrösten.
3. Das Tomatenmark dazu geben und weitere 10 Minuten rösten, immer wieder umrühren.
4. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.
5. Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Nelken und Salz dazugeben, mit kaltem Wasser auffüllen und mindestens 2 Stunden ohne Deckel köcheln lassen.
6. Anschließend durch ein feines Sieb abseihen.
7. Nach Bedarf die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter montieren.

Tipp:

Die Soße kann auch gut in größerer Menge zubereitet und portionsweise eingefroren werden.
Je nach Bedarf kann die Soße mit Rinder,- Wild,- Kalbs oder Geflügelknochen zubereitet werden.