Leckere Rotwein-Sauce zur Gans oder Ente.

Als Grundlage dient der Bratensud von Gans oder Ente.

Zutaten:



1 – 1,5 Liter Geflügelfond
(es geht auch Gemüsefond o. Instant)
1 halbe Knolle Sellerie
500 g Möhren
1 St. Porree
2-3 säuerliche Äpfel
0,5-0,75 Liter Trockener Rotwein *
(wenn möglich wie im Bratensud verwendet)
200 g Tomatenmark
etwas Salz
etwas Pfeffer
(wenn geht, frisch gemahlen)
Mehl zur Saucen binden
(zur Not geht auch Mondamin)
etwas Butter- o. Gänseschmalz

Nährwertangaben: (Angaben pro 100g):

Kcal: 222 – Eiweiß: 1,3 g – Kohlenhydrate: 5,2 g – Fett: 2,9 g

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, in klein Würfel/Streifen schneiden und bereit stellen. Als Gemüse verwendet man welches das auch zum anbraten der Ente oder Gans benutzt wurde, weicht also eure Sudansetzung von diesem Rezept ab, dann nehmt einfach die oben angegebenen Zutaten.

Eine Pfanne zum anbraten mit etwas Butterschmalz heiß werden lassen, dann das Gemüse portionsweise gut anbraten, nun das Tomatenmark in der Pfanne mit dem Gemüse verrühren und weiter anbraten, wenn das Gemüse kross angebraten ist, schrittweise mit dem Rotwein ablöschen, dabei Immer nur wenig Rotwein zugießen und solange einkochen lassen, bis wieder eine leicht feste Masse entsteht.
Dann wieder mit Rotwein ablöschen und das Ganze so oft wiederholen, bis die halbe oder 3/4 der Flasche verbraucht ist. (Keine Sorge der größte Teil des Alkohols verdunstet komplett)! Wenn kein Rotwein, aus diversen Gründen Verwenden möchte, kann auch Geflügelfond zum ablöschen verwenden!

Das ganze nun mit dem Bratensud der Gans- o. Ente auffüllen, wenn das nicht reichen sollte, kann auch Geflügel- oder Gemüsefond zugegeben werden, so dass der

Inhalt geradeso mit Flüssigkeit bedeckt ist. Hier bitte kein Salz oder Pfeffer hinzugeben.

Jetzt lässt man das alles ca. 1-2 Stunden auf dem Herd auf niedriger Stufe köcheln. Es darf ruhig ein wenig reduzieren. Man kann sich schon einen weiteren Topf sowie ein Sieb zum absieben bereit stellen.

Den Sud nun aus der Pfanne durch das Sieb passieren und dann erst mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ist die Soße etwas zu dünn, kann man sie mit Mehl andicken.

Durch das Gänse- bzw. Entenfett, das als Geschmacksträger dient, aber auch für Fettaugen sorgt, kann das nicht gebundene Fett mit Mehl oder Mondamin einbinden.

Anmerkungen mit:

Wenn kein selbst gemachter Geflügel- oder Gemüsefond zur Hand ist, kann man natürlich auch das Instant verwenden.