

DEMI GLACE

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 120 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. -.60

Nährwert pro Rezept

50 Kcal, 2g Fett, 9 g KH

Zutaten

- | | | | |
|-------|------------------------------|---|--|
| 2 g | Rapsöl | | |
| 5 g | Lauch, Würfel | | |
| 5 g | Selleri, Würfel | | |
| 5 g | Karotten, Würfel | | |
| 5 g | <u>Wirsing, Würfel</u> | 1 | andünsten |
| 20 g | <u>Tomatenpüree</u> | 2 | bei kleiner Hitze, braun rösten |
| 100 g | Rotwein | | |
| 5 g | <u>RedLine Saucen Suppen</u> | 3 | seperat aufkochen, 10 Min ziehen lassen
passiert zum Gemüse geben
Sirupartig einreduzieren |
| 150 g | <u>Wasser</u> | 4 | 1 Stunde leicht kochen
Passieren |
| 100 g | <u>Kalbsknochen</u> | 5 | 4 Stunden bei 120°C im Ofen Rösten
zum Fond geben und 4 Stunden leicht kochen |

Tipp

Demiglace immer ungewürzt lassen, würzen erst beim Endprodukt.

Das Gemüse Aussieben bevor man die Knochen beigibt zum weiterverwenden z.B als Canelloni Füllung