

Rezepte aus dem Hessenpark



Dunkelbiersoße für Braten

Zunächst den gewünschten Braten zubereiten, am besten als Schmorbraten mit Gemüse und Brühe auf dem Herd oder im Backofen. Nach der halben Garzeit den Fond abgießen und für die Zubereitung der Dunkelbiersoße zur Seite stellen. Das Fleisch warm stellen.

Die Mengenangaben für die Soße richten sich nun nach der Größe des Bratens und der Menge an Bratenfond.

1 – 2 Esslöffel Puderzucker sieben und in einen Topf geben. Langsam erhitzen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. 3 – 4 Esslöffel Tomatenmark zugeben und unter Rühren vorsichtig erhitzen. Mit einem achteil Liter Dunkelbier ablöschen, weiter rühren und so lange einkochen, bis die Soße dick wird. Wieder einen achteil Liter Dunkelbier zugeben und nochmal einkochen. Nun mit dem aufgefangenen Bratenfond ablöschen, den Braten wieder zurück in die Soße geben und fertig garen.

Möchte man die Soße als eigenständige Soße haben, vielleicht weil noch Bratenreste ohne Soße vorhanden sind, nimmt man einfach statt des Bratenfonds Fleisch- oder Gemüsebrühe und erhitzt ggf. die Bratenreste in der fertigen Soße.