



Kalbsjus (Grundrezept)

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

Portionen

5 kg	Kalbsknochen, geröstet	1 kg	Kalbsabschnitte, geröstet
600 g	rote Zwiebeln, gewürfelt	400 g	Karotten, gewürfelt
300 g	Sellerie, gewürfelt	2	Staudensellerie, gewürfelt
1 Knolle	Knoblauch	3	Lorbeerblätter
4	Wacholder	6	Pfefferkörner
3 Zweige	Rosmarin	4 Zweige	Thymian
1 Bund	Petersilie	3 EL	Tomatenmark
2 l	Portwein, rot	1 l	Rotwein
4 l	Wasser		Pflanzenöl
	Salz		Zucker
	Speisestärke		

Zubereitung

1. Gemüse im Pflanzenöl anrösten, Tomatenmark hinzugeben und dunkel rösten.
2. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und geröstete Kalbsknochen und Kalbsabschnitte hinzufügen.
3. Wasser und restliche Gewürze dazugeben. Mindestens 6 Stunden köcheln, reduzieren lassen und passieren.
4. Den passierten Jus um die Hälfte reduzieren, mit Salz und Zucker abschmecken und mit Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden.