

## GRUNDSAUCE

MIT ABLEITUNGEN UND  
GEGRILLTES ROASTBEEF  
AN PFEFFERRAHPFSAUCE

METRO



**Zutaten:** (für 10 Personen)

**Grundsauce:**

- 300 g Zwiebeln
- 300 g Karotten
- 300 g Sellerie
- 750 ml Rotwein
- 200 g METRO Chef Tomatenmark, doppelt konzentriert
- 200 g Knorr Professional Rinder-Bouillon geliert (oder Gemüse oder Huhn, wahlweise auch die Varianten der konzentrierten flüssigen Bouillon)
- 50 ml Phase Professional Butter Flavour

**Ableitung: Rotweinjus**

- 750 ml Rotwein
- 200 g Zucker
- 1 Schuss roter Portwein

**Ableitung: Gewürzjus**

(z. B. für confiierte Entenkeule)

- 650 ml Rotwein
- 200 g Zucker
- 100 ml Calvados
- 2 Sternanise
- 1 Zimtstange
- 1 Orangenzeste

**Ableitung: Pfefferrahmsauce**

(z. B. für gegrilltes Roastbeef an Pfefferrahmsauce)

- 3 EL METRO Chef Butterschmalz
- 5 Schalotten
- 4 EL grüner Pfeffer
- 100 ml Cognac
- 500 ml Rama Cremefine Schlagcreme
- 500 ml Rotweinjus oder Grundsauce

**Zubereitung:**

**Grundsoße:**

Sellerie und Karotten waschen und putzen, Zwiebeln schälen und alles in grobe Würfel schneiden. Gemüse in Phase Professional Butter Flavour scharf anrösten, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Bouillon zugeben und mit 2 l Wasser auffüllen. Nochmals leicht einkochen, abschmecken und passieren. Die Sauce lässt sich durch unterschiedliche Bouillons variieren, zum Beispiel mit Geflügelbouillon für eine Sauce zu Gans. Mit Gemüsebouillon ist auch eine vegane Jus möglich.

**Rotweinjus:**

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Auf Sirupstärke einkochen (104 °C oder ca. ¼ der Menge). Die Reduktion zu 2 l Grundsauce hinzufügen und aufkochen. Zum Servieren mit Portwein parfümieren.

**Gewürzjus:**

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen sowie Calvados und Gewürze hinzufügen. Auf Sirupstärke einkochen (104 °C oder ca. ¼ der Menge). Die Reduktion zu 2 l Grundsauce hinzufügen und aufkochen. Zum Servieren die Gewürze entfernen.

**Pfefferrahmsauce:**

Schalotten schälen, fein würfeln und in Butterschmalz glasig anschwitzen. Pfefferkörner aus der Lake nehmen und zu den Schalotten geben. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Schlagcreme und Jus zugeben und aufkochen lassen.

