

Morchelrahmsosse - lecker Sösschen

Für 4 Portionen - Sosse zur Hauptspeise

Zeit, Freude und Geduld

- 1 3 EL Tomatenmark mit 1 EL Zucker in einer Stahlpfanne vorsichtig erhitzen.
2 Zwiebel kleinschneiden und in Ghee andünsten.
- 2 Die Masse immer wieder vom Boden abschaben und wenn es leicht angeröstet ist, mit 200 ml Wasser auffüllen und die Kalbsknochen hinzufügen.
- 3 2 Zwiebel mit Schale, Gemüse, Karotte, Peperoni, 2 Knoblauchzehen, Ingwer und den Sellerie grob hacken und einrühren.
- 4 Auf mittlerer bis grosser Hitze brodeln lassen und wenn das Wasser verdampft ist, kurz rösten und sofort wieder mit Wasser auffüllen.
- 5 Die Morcheln in lauwarmen Wasser einweichen und beiseite stellen.
Kräuter abzupfen und kleinhacken.
- 6 Die Sosse noch einmal mit etwas mehr Wasser aufgiessen, gut verrühren und durch ein Sieb in einen passenden Topf abgiessen.
- 7 Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, die Morcheln mit dem Wasser zugeben (Achtung, nicht den obligatorischen Sand im Wasser mit eingiessen)
- 8 Portwein und angedünstete Zwiebel einrühren, eventuell hin und wieder mit Wasser auffüllen.
- 9 Kurz vor dem Servieren die Sahne und die Kräuter zugeben, kurz aufkochen, abschmecken und warm stellen.

Geheimtipp - nur zur internen Verwendung:

Etwas (wirklich wenig) Trüffelöl zugeben - da wundern sich die Gäste
>> LECKER

Zutaten:

4 Kalbsknochenscheiben mit Mark
4 Zwiebel
1 Stück Stangensellerie
1 Ingwer

1 Karotte
1x Gemüse aus dem Kühlschrank
(was wegmuss)

100 ml Sahne
50 ml Portwein
Tomatenmark
Zucker

Salz
Pfeffer

Peperoni
20 gr. Morcheln

Knoblauch

frischen Rosmarin
frischen Thymian
frischen Majoran