

WILD 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>Wildknochen</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