Sauce von kandierten Tomaten und Ochsenschwanz



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Zutaten

0,7 l

Für die Ochsenschwanzbouillon

- 600 g Ochsenschwanz
- 40 g Butter
- 1 Karotte
- ½ Lauch
- 1 Zwiebel
- 1/8 Knollensellerie
- 80 g Tomatenmark
- ½ Knoblauchzwiebel
- 0,5 dl rote Wein
- 0,5 dl Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 10 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 0,2 dl Madeira
- 1,5 l Wasser
- 5 zerdrückte weiße Pfefferkörner

Für die Sauce

- 5 dl eingekochte Ochsenschwanzbouillon
- 100 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 100 g kalte Butter zum Binden
- Olivenöl

Zubereitung

Die Zutaten für die Brühe grob schneiden. Den Ochsenschwanz in der Butter braten, das Gemüse und das Tomatenmark hinzufügen. Kurz entsäuern lassen. Rotwein, Weißwein, Wasser, Madeira und Kräuter hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Bouillon abschäumen. Die Suppe 6 Stunden ziehen lassen. Die Suppe durch ein Tuch sieben und ggf. abschmecken. Die Brühe für die Sauce entfetten und bis zur Saucendicke einkochen lassen. Mit kalter Butter und einem Schuss Olivenöl binden. Dann die Marinadi dazugeben.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000