Juspaste

Rezept von Alexander Herrmann

Dosierung:

1 EL Juspaste für 200 ml Brühe

Die Brühe mit der Paste aufkochen und 2 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce passt hervorragend zu Fleisch, Gemüse und Nudeln.

Zutaten:

für 500g

- 350 g Schalotten
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerieknolle
- 50 g Lauch
- 1 EL Tomatenmark
- 700 ml Rotwein, trocken (kein Barrique)

Zubereitung:

Schalotten schälen und halbieren. Karotten und Sellerie schälen, dann in kleine Würfel schneiden. Das Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Schalotten, Sellerie und Karotten im Öl stark anbraten. Dann Lauch und Tomatenmark dazugeben und unter Rühren braten, bis am Boden Röststoffe entstehen.

Mit 300 ml Wasser ablöschen und die Hitze reduzieren unter Rühren einkochen lassen, bis sich erneut Röststoffe bilden. Mit 100 ml Rotwein ablöschen, langsam einkochen lassen und wieder mit 100 ml Rotwein ablöschen. Noch fünf Mal wiederholen, bis der Wein verbraucht ist. Ablöschen und Einkochen muss langsam geschehen. Wenn es gut gelingen soll, dauert es 1 1/2 bis 2 Stunden.

Die fertig eingekochte Masse anschließend im Mixer fein pürieren. In ein Gefäß füllen und nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
Die Haltbarkeit im Kühlschrank beträgt 8 bis 14 Tage. Es empfiehlt sich, die Juspaste in mehrere kleine Portionen aufzuteilen und in einzelnen kleinen Behältern einzufrieren.