



## Braune Grundsauce, vegan

### Zutaten:

60	g	Olivenöl, raffiniert
80	g	Karotten, geschält
80	g	Sellerie, geschält
200	g	Zwiebeln, geschält
30	g	Tomatenmark
200	g	Rotwein (kräftig, trocken)
50	ml	Rohnensaft
300	ml	Gemüsefond
2	ST	Pfefferkörner, zerdrückte
2	ST	Wacholderbeeren, zerdrückte
1	ST	Lorbeerblatt
1	ST	Rosmarinzweig
2	ST	Thymianzweige
		Salz, Piment
		Pilzabschnitte oder Trockenpilze
10	g	Pfeilwurzstärke oder Johannisbrotmehl
20	ml	Wasser
1	EL	Agavendicksaft
1	EL	Balsamessig

### Herstellung:

1. Karotten und Sellerie in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.
2. Zwiebel, vierteln und in die einzelnen Lamellen teilen.
3. Olivenöl erhitzen, in Würfel geschnittene Karotten und Sellerie langsam bei mittlerer Herdtemperatur braunrösten.
4. Zwiebeln dazugeben, weiter rösten, bis eine kräftige Farbe erreicht wird.
5. Tomatenmark zugeben, mitrösten, mit 1/2 der Rotweinmenge ablöschen.
6. Die Saucenbasis reduzieren lassen, bis es wieder anfängt einen Bodensatz zu bilden.
7. Danach nochmals mit Rotwein ablöschen und noch etwas einkochen lassen.
8. Mit Gemüsefond und Rohnensaft (Farbe!) aufgießen, die Aromaten, Trockenpilze und Gewürze zugeben und ca. 1/2 St. langsam kochen lassen.
9. Stärke in Wasser anrühren und die Sauce damit leicht binden.
10. Durch ein Sieb geben.
11. Mit etwas Agavendicksaft und Balsamessig verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**TIPP:** Als Basis für alle braunen Ableitungen wie: Rahm-, Pfeffer-, Pilzsauce und viele mehr verwenden.

