

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 4½ Stunden
 Zubereitungszeit: 240 Minuten

ZUTATEN für .. Liter		¼ - ½	½ - ¾	¾ - 1
Kalbsknochen	g	1000	2000	3000
Öl (Traubenkern)	ml	50	100	150
Suppengemüse	g	100	200	300
Zwiebeln	g	150	300	450
Tomatenpüree	g	50	100	150
Rotwein	ml	100	200	300
Wasser	ml	1000	2000	3000

VORBEREITEN:

1. Knochen klein hacken falls nicht bereits vom Metzger erledigt.
2. Suppengrün und Zwiebeln grob zerkleinern.

ZUBEREITUNG:

1. Knochenstücke auf Backblech legen. Mit Öl einsprühen.
2. Knochen im Backofen bräunen.
3. In sehr großem Topf Suppengrün und Zwiebeln mit Öl anrösten. Boden immer fettig halten, damit nichts ansetzt (sonst wird Jus bitter!).
4. Tomatenpüree zufügen (rühren!) und gut mitrösten.
5. Knochen, Rotwein und Wasser zufügen. Zum Kochen bringen. Abschäumen.
6. Hitze reduzieren und 3 Stunden leise köcheln lassen.
7. Durchsieben. Flüssigkeit dabei auffangen. Flüssigkeit gfs. nochmals durch ein Tuch filtern.
8. Flüssigkeit erneut einkochen und auf gewünschte Menge bringen.
9. Abkühlen lassen, entfetten und gfs. in Würfel einfrieren

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	220		30 - 45