

Bratensaft



- **1 Zwiebel** schnippel und in Öl goldgelb braten +
- 1 Zehe **Knoblauch** gehackt +
- 2 EL **Tomatenmark** unter ständigem Rühren anrösten, mit
- ca 1/4-1/3 l **Wasser** aufgießen, dazu noch
- 1 **Karotte** und ein Stück **Sellerie** (beides kleingewürfelt) und mit
- **Gewürzen** (Salz, Pfefferkörner, 1 Kaffeelöffel Zucker, Majoran, Kümmel) auf kleiner Flamme ca 20 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren das Gemüse abseihen. Karotten und Sellerie können als Beilage auf den Teller. (Für eine klassische Bratensoße aber keinesfalls den gesamten Inhalt mixen. - schmeckt zwar super, ist aber dann eine Gemüsesoße :-))

Share this: