

Dunkle Soße zu Kohlrouladen für 12 Personen

Zutaten

- 80 g Butterschmalz oder Butter
- 3 große Zwiebeln
- 2 Möhren
- 150 g Knollensellerie
- 2 EL Tomatenmark
- 1,5 Liter kräftige Rinder- oder Gemüsebrühe
- 400 ml Rotwein
- 2 EL Mehl
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1–2 TL Zucker
- 2 EL Worcestersauce, optional
- 1–2 EL dunkler Balsamico
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 30–50 g kalte Butter zum Montieren

Zubereitung

1. Gemüse anrösten

Zwiebeln, Möhren und Sellerie grob würfeln. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse bei kräftiger Hitze **10–15 Minuten** dunkel anrösten. Es darf ruhig kräftig Farbe bekommen – das sorgt später für die dunkle Farbe und den Geschmack.

2. Tomatenmark karamellisieren

Tomatenmark hinzufügen und unter ständigem Rühren **2–3 Minuten** mitrösten. Es sollte deutlich dunkler werden.

3. Mit Rotwein ablöschen

Mit etwa 200 ml Rotwein ablöschen und unter Rühren fast vollständig einkochen lassen. Diesen Vorgang noch **zweimal** mit jeweils 100 ml Rotwein wiederholen. Dadurch wird die Soße besonders aromatisch.

4. Mehl einarbeiten

Das Mehl über das geröstete Gemüse geben und gut verrühren. Etwa 1 Minute mitrösten.

5. Brühe und Gewürze dazugeben

Die restliche Brühe und den übrigen Rotwein langsam angießen. Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner und Majoran hinzufügen.

6. Köcheln lassen

Die Soße ohne Deckel etwa **45–60 Minuten** sanft köcheln lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

7. Passieren

Die Soße durch ein feines Sieb gießen und das Gemüse dabei gut ausdrücken. Anschließend die Soße wieder in den Topf geben.

8. Abschmecken und reduzieren

Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und – falls gewünscht – Worcestersauce abschmecken. Bei Bedarf noch etwas einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

9. Verfeinern

Kurz vor dem Servieren die Soße vom Herd nehmen und die **kalte Butter in kleinen Stückchen** einrühren. Dadurch wird sie schön glänzend und bekommt einen runden Geschmack.



Besonders gut zu Kohlrouladen

Wenn du die Kohlrouladen selbst im Bräter schmoren lässt, kannst du die **Schmorflüssigkeit unbedingt für die Soße verwenden**. Das macht sie deutlich aromatischer:

- Kohlrouladen aus dem Bräter nehmen.
- Den Bratensatz mit etwas Rotwein oder Brühe lösen.
- Durch ein Sieb zur vorbereiteten Soße geben.
- Gemeinsam noch 10–15 Minuten einkochen lassen.