Vegetarische braune Grundsoße (weihnachtliche Variante)
Mit Pilzen, geröstetem Gemüse, Rotwein und kräftigem Gemüsefond

Zutaten

Für die Pilze

- 400 g Champignons oder Shiitakepilze
- 10 g Salz
- 20 g Zucker

Für den Gemüsefond

- 1,5 l Wasser
- Gemüseschalen und -abschnitte (siehe Soßenansatz)
- Salz
- Muskatnuss
- Lorbeer

Für den Soßenansatz

- 2 Karotten (ca. 200 g)
- 150 g Knollensellerie
- 1/2 Fenchelknolle (ca. 100 g)
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Tomatenmark
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 500 ml trockener Rotwein
- 200 g zusätzliche frische Champignons oder Shiitakepilze

Zum Verfeinern

- 500 ml trockener Rotwein
- 100 ml Karottensaft
- 50 ml Rote-Bete-Saft
- 50 ml Urkarottensaft (optional)
- 2 Lorbeerblätter
- Beifuß nach Geschmack
- 4 Wacholderbeeren
- Speisstärke zum Binden
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. **Pilze vorbereiten:** Die Pilze fein zerkleinern. Mit 10 g Salz und 20 g Zucker vermengen. Für die Fermentation 36–72 Stunden im Dunkeln und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. **Gemüsefond herstellen:** Gemüseschalen und -abschnitte mit 1,5 l Wasser und etwas Salz, sowie Muskatnuss und Lorbeer in einen Topf geben. Etwa 60–90 Minuten sanft

auskochen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und beiseitestellen. Gemüseschalen- und abschnitte können aber auch drinbleiben.

3. **Soßenansatz:** Karotten, Sellerie, Fenchel, Lauch und Zwiebeln putzen und klein schneiden. Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen. Zunächst Karotten, Sellerie und Fenchel kräftig anrösten, erst später Lauch und Zwiebeln ergänzen, sonst wird es bitter. Unter regelmäßigem Rühren gut bräunen, aber nicht verbrennen lassen.

   Tomatenmark zum Röstgemüse geben und unter Rühren mitrösten, bis es eine dunklere, ziegelrote Farbe angenommen hat. Mit etwas Rotwein ablöschen, den Bratensatz lösen und die Flüssigkeit weitgehend einkochen lassen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen. Anschließend die vorbereiteten Pilze hinzugeben, mit anschmoren und den Ansatz mit Gemüsefond auffüllen. Mit Lorbeer, Beifuß und Wacholder aromatisieren und die Gewürze später entfernen. Mehrere Stunden (ca. 4h) bei ungefähr 80 °C sanft ziehen lassen (simmern). Gelegentlich Wasser aufgießen.

   Die zusätzlichen frischen Pilze separat kräftig anbraten, mit dem Rest Rotwein ablöschen und mit dem Ansatz ablöschen. Karottensaft, Rote-Bete-Saft und gegebenenfalls Urkarottensaft hinzugeben. Die Soße erneut aufkochen und anschließend sanft ca. 1 – 2 h reduzieren lassen. Gelegentlich Wasser aufgießen.

4. **Passieren und weiter reduzieren:** Den Soßenansatz durch ein feines Sieb passieren. Die Flüssigkeit weiter einkochen lassen, bis Geschmack und Farbe ausreichend konzentriert sind.

5. **Soße binden:** Je nach gewünschter Konsistenz etwas Stärke mit kaltem Wasser anrühren und gleichmäßig einarbeiten.

6. **Abschmecken:** Erst zum Schluss endgültig mit Salz abschmecken, da die Soße beim Reduzieren konzentrierter wird.