Rotwein-Wurzelgemüse-Sauce

Als mein Sohn festere Nahrung zu essen begann, mochte er keinen Brei. Diesen spuckte er aus. Er ass dafür gerne und mit den Händen, wenn ich ihm Gemüse oder Früchte in kleine Stückchen zubereitete. Jedoch Kartoffelstock liebte er und Kartoffelstock mit der Rotwein-Wurzelgemüse-Sauce ist auch noch heute eines seiner liebsten Essen. Die Rotwein-Wurzelgemüse-Sauce entwickelte sich bei uns über viele Jahre hinweg. Immer wieder feilten wir daran. Gerne teile ich hier unser Rezept. Wer mag kann auch das Grün des Wurzelgemüses dazu tun. Ich persönlich mag es sehr. Meine Kinder jedoch (noch) nicht. Deshalb brauche ich das Grün für andere Rezepte. In meiner Kindheit war ich oft in Serbien. Dort war der Pastinak ein bekanntes Gemüse so wie Karotten. Hier in der Schweiz fand ich diesen kaum. Ich freue mich, dass er auch hier mehr und mehr an Bekanntschaft gewinnt.

Zutaten:

- 8 Karotten
- 5 Schalotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch (ca. 10 Zehen)
- Ein kleiner Sellerie
- Eine Lauchstange
- Ein kleiner Pastinak und/oder eine kleine Petersilienwurzel
- 200g Tomatenmark
- 5dl Rotwein
- 2dl Bouillon
- Olivenöl
- Drei Lorbeerblätter
- Salz

- Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse schälen und waschen.

Eine Karotte, die Zwiebel und einen Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden.

Den Lauch in ca. 5cm lange Stücke schneiden.

Den Sellerie in grosse Würfel schneiden.

Das Olivenöl erwärmen und die kleingewürfelten Karotten, die kleingewürfelte Zwiebel und den kleingewürfelten Knoblauch darin glasig dünsten.

Das Tomatenmark dazu geben und 5 min. mitdünsten. Nach Belieben salzen und pfeffern.

Mit dem Rotwein abschrecken und gut umrühren.

Grossgewürfelter Sellerie, Lauchstücke, ganze Karotten, ganzer Pastinak, ganze Petersilienwurzel, Schalotten und die ganzen Knoblauchzehen dazu geben.

Die Bouillon und die Lorbeerblätter beifügen.

Die Sauce etwa eine Stunde zugedeckt auf kleinem Feuer kochen lassen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Die Zubereitung braucht viel Zeit. Für uns lohnt sich der Aufwand jedoch immer. Der Genuss ist es mehr als wert.

Wir essen die Sauce zu Kartoffelstock.

Wenn ich von der Sauce Resten habe, püriere ich alles und friere es portionenweise ein. Diese brauche ich dann zum Verfeinern von anderen Saucen.