

# Madeirasoße

Bei diesem Rezept Madeirasoße handelt es sich um eine würzige dunkle Soße, mit einem angenehmen Geschmack nach Wein und dem zuletzt zugegebenen mittelsüßen Madeirawein, welcher im Aroma, aber auch wegen der schönen dunklen Farbe an Trockenfrüchte erinnert.

Wann immer sie eine Madeirasoße zum Beispiel zu einem gebratenen Lammkotelett- oder Filet, zu Rind oder Wildgerichten servieren möchten, ist dies das Rezept dazu, um auf schnelle, unkomplizierte Weise nach Hausfrauenart eine sehr leckere, von ihnen individuell gewürzte Madeirasoße herzustellen.



## Zutaten: für 4 Personen

### Für den Gemüsefond:

1 TL Butterschmalz  
1 - 2 Karotten (ca. 80 g)  
1 Stück Sellerieknolle (50 g)  
1 Zwiebel  
1 – 2 Knoblauchzehen  
275 ml Wasser oder Brühe  
1 Lorbeerblatt  
6 – 8 schwarze Pfefferkörner  
2 EL trockener Rotwein  
Salz

### Für die braune Grundsoße:

1 EL (25g) Butter oder Margarine  
1 EL Mehl (25g)  
den aufgefangenen Gemüsefond  
etwa 200 ml Wasser oder Brühe  
1 – 1 ½ EL Tomatenmark  
2 EL trockener Rotwein  
Salz  
Wenig Pfeffer  
3 – 5 EL Madeira Wein Medium Süß

## Zubereitung:

Für die Zubereitung von dieser **Madeirasoße** kocht man zuerst einen Gemüsefond.

Dazu geputzte Karotten und ein Stück Sellerieknolle in kleine Würfel schneiden.

1 geschälte Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Wenig Butterschmalz (1 TL) oder geklärte Butter **Ghee** selbst gemacht, oder etwas Öl und ein kleines Stückchen Butter in einen Kochtopf mit dickem Boden erhitzen.

Die Gemüsestückchen darin unter ständigem Rühren gut hellbraun, angenehm duftend anrösten.

Jetzt erst die Zwiebelwürfel hinzu geben und unter weiterem Rühren ebenfalls mit anbraten.

Zuletzt den Knoblauch hinzu pressen.

Den Topf zur Seite ziehen, die Gemüsewürfel mit kalter Brühe oder Wasser ablöschen.

2 EL Rotwein, Salz, 1 Lorbeerblatt und ein paar getrocknete Pfefferkörner mit in den Topf geben und einmal aufkochen.

Anschließend das Ganze, bei etwas zurück gedrehter Heizstufe, noch **ca. 30 Minuten köcheln lassen**.

Diese Gemüsemischung durch ein Sieb abseihen, den Gemüsesud dabei auffangen.

Dies ergibt nun etwa stark 100 ml Gemüsesud, welchen man auf die Menge von 300 ml mit kaltem Wasser auffüllt und zur Seite stellt.

**Für die eigentliche Madeirasoße** wird nun eine **braune Grundsoße** zubereitet.

Dazu Butter oder Margarine in einem Kochtopf schmelzen lassen, den Topf von der Kochstelle zur Seite

ziehen, das Mehl mit einem Rührlöffel einrühren.

Den Topf wieder auf die Herdplatte zurück schieben und unter ständigem Rühren, bei großer Hitze eine dunkle Mehlschwitze zubereiten.

Dazu die Mehlschwitze solange bräunen, bis sie eine zwar dunkle, gut duftende Farbe hat, dennoch nicht verbrannt sein sollte.

Den Kochtopf wiederum zur Seite ziehen, mit der kalten **Gemüsesud/Wassermischung** ablöschen.

Sofort schnell und gründlich mit einem Rührlöffel oder einem Schneebesen, die braune Soße verrühren, damit keine Klümpchen entstehen, **Rotwein** und **Tomatenmark** einrühren, mit **Salz oder Brühwürfel** nachwürzen.

Jetzt erst den Topf wieder auf die Kochplatte zurück schieben, einmal aufkochen lassen, danach noch bei zurück gedrehter Heizstufe langsam etwa 10 - 15 Minuten weiter kochen lassen, damit sich der Mehlgeschmack etwas verflüchtigt.

Zuletzt die Soße, sollte sie zu dickflüssig sein, mit etwas Brühe verdünnen, nach eigenem Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

**Kurz vor dem Servieren, 3 – 5 EL Madeirawein unter die heiße Soße unterrühren.**

### **Tipp:**

---

Eine besonders schöne glänzende Farbe bekommt die Madeirasauce, wenn man zuletzt ein kleines Stückchen kalte Butter einrührt.

Hat man beim Braten von Fleisch einen Bratenfond in der Pfanne, sollte man diesen mit wenig Wasser loskochen und ebenfalls zur Soße hinzu geben.

Möchte man öfters eine Madeirasauce zubereiten, lohnt es sich, vom Gemüsefond gleich die doppelte oder dreifache Menge zu kochen und den Rest auf Vorrat einzufrieren.

### **Kalorienangaben**

---

Bei vier Personen, hat 1 Portion Madeirasauce ca. 90 kcal und ca. 5, 2 g Fett