

Rotweinsauce



Zutaten für 4-6 Personen:

500 ml trockener Rotwein
1 Bund Thymian
2-3 Lorbeerblätter
2 Nelken
10 Pfefferkörner
8 Wacholderbeeren
1 Schalotte oder entsprechende Menge Zwiebel
1 EL Butter
1 TL Zucker
100 ml Balsamico Essig
20 g kalte Butter oder etwas Crème fraîche
Salz
Pfeffer aus der Mühle

1. Rotwein mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt, den Nelken, den Pfefferkörnern und den Wacholderbeeren aufkochen und auf etwa 1/3 reduzieren.
2. Die Schalotte fein würfeln und mit dem Zucker und der Butter anschwitzen, bis sie karamellisiert ist. Dann mit 100 ml Balsamico-Essig ablöschen und sirupartig einkochen.
3. Dann die Rotweinsauce hinzugeben, die Sauce abseihen und beiseitestellen.
4. Die Sauce kurz vor dem Servieren wieder erwärmen (nicht kochen)

und mit kalter Butter oder etwas Crème fraîche binden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Hinweise:

Das Bild zeigt den Ansatz der Rotweinreduktion.

Die Rezeptanregung ist von Lea Linster, in Zeitschrift Brigitte, Heft 21/2005, S.209.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Grundrezepte, warme Saucen, französisch

Anpassung und Foto: Walter Stand 11.01.2023