

Würzig leckere Rotweinsosse-Rezept

... gelingt auch Anfängern ♥



Rezept und Zubereitung für 6 bis 8 Personen

- 400 g fein gewürfelte Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 200 ml guten Rotwein
- 800 ml Kalbsfond
- 2 TL Tomatenmark
- 2 TL frisch gehackter Majoran
- 100 g kalte Butterflöckchen
- Salz
- Pfeffer

1. Die Butter in einem Topf erhitzen, die fein gewürfelten Zwiebeln dazu geben und unter Rühren hell anschwitzen
2. Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten, dann den Rotwein zugeben und unter Rühren bis auf eine kleine Menge völlig einkochen lassen
3. Wenn bis auf eine kleine Menge alles einreduziert ist, mit einem Drittel des Kalbsfonds ablöschen und auch wieder einkochen lassen, bis der Fond verdampft ist. Immer wieder mal umrühren
4. Den restlichen Fond dazu geben und alles aufkochen lassen
5. Die Soße durch ein Sieb passieren, den Majoran dazu geben und nochmal etwas einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen
6. Kurz vor dem Servieren die kalten Butterflöckchen in die Soße geben und mit dem Schneebesen einrühren. Das ergibt eine unglaublich samtige Note

♥ Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit ♥