

Trüffelsauce mit Madeira (4 dl)

- Braune Pilzsauce

2	Schalotten, fein gewürfelt
30 gr	Butter
2 dl	Bratensauce
1 dl	Madeira
1 dl	Portwein, rot
4 dl	Kalbsfond
20 gr	Trüffel, schwarz, Perigord, fein gewürfelt
2 TL	Trüffelöl
1 TL	Maizena
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

1. Butter in der Pfanne schmelzen.
2. Schalotten begeben und anschwitzen.
3. Bratensauce begeben.
4. Mit Madeira und Portwein ablöschen.
5. Den Kalbsfond begeben und alles aufkochen.
6. Die Sauce bei kleiner Hitze 1 - 1 ½ h einkochen lassen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Butter, Trüffel und Trüffelöl begeben.
9. Maizena begeben.
10. Die Sauce weiter 10 Min. ziehen lassen.

PASST ZU

- Rinderfilet
- Wild
- Entenbrust