

Rotweinsauce (Rezept für 2 Personen)

- Ergibt ca. 5 dl Sauce

5 dl	kräftiger Rotwein (z. B. Shiraz)
1 dl	Portwein
3 dl	Rindsbouillon
1 EL	Maizena angerührt in der Rindsbouillon (Schnapsglas)
1 ½ TL	Zucker (oder Honig)
1	Zwiebel (75 gr), fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
1	Rosmarinzweiglein (oder ½ TL Rosmarin gemahlen)
1 TL	Thymian
¼ TL	Salz
½ TL	Pfeffer, schwarz

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in etwas Olivenöl gut anschwitzen.
Etwas Fleisch zum Anbraten begeben, damit sich ein schöner Grund bildet.
2. Zucker (oder Honig) begeben und weiter gut anschwitzen.
3. Mit Rotwein ablöschen.
4. Portwein begeben.
5. Rosmarinzweig und Knoblauch dazugeben und aufkochen.
6. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln.
7. Bouillon begeben.
8. Das ganze bis auf die gewünschte Konsistenz reduzieren (ca. 30 Min.).
9. Rosmarin entfernen.
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PASST ZU

- Rotem Fleisch