

## Rezept

# Cidre-Sauce

Ein Rezept von Cidre-Sauce, am 24.03.2023

## Zutaten

<b>6</b> Schalotten	<b>1/2</b> Apfel
<b>1 EL</b> gewürfelter geräucherter Speck	<b>1</b> Zweig Rosmarin
<b>200 ml</b> Cidre	<b>200 ml</b> Brühe (Instant)
<b>20 g</b> Butter	<b>2 EL</b> Crème fraîche
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, ohne Kerngehäuse würfeln. Den Speck auslassen. Die Hälfte der Schalottenwürfel, die Apfelwürfel und den Rosmarin dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Mit Cidre ablöschen und die Brühe angießen. 6-7 Min. einkochen lassen und durch ein Sieb passieren.
2. Restliche Schalotten in der Butter glasig dünsten. Fond angießen, kurz leise kochen lassen. Mit Crème fraîche verfeinern, salzen und pfeffern.