

Rezept

# Feigen-Portwein-Sauce

Ein Rezept von Feigen-Portwein-Sauce, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> getrocknete Feigen	<b>150 ml</b> Portwein
<b>2</b> Schalotten	<b>4 Zweige</b> Basilikum
<b>1 EL</b> Butter	<b>150 ml</b> Orangensaft
<b>3 TL</b> mittelscharfer Senf	Salz und Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Feigen klein würfeln und mit Portwein mischen. 2 Std. ziehen lassen. Dann die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Basilikumblättchen fein schneiden. Die Feigen abtropfen lassen, den Portwein auffangen.

---

2. Die Schalotten in der Butter bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. dünsten. Feigen kurz mitdünsten. Portwein und Orangensaft dazugießen und 2-3 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken, Basilikum untermischen. Passt zu Schweinefleisch und Huhn.