

Rezept

Feigen-Portwein-Sauce

Ein Rezept von Feigen-Portwein-Sauce, am 21.04.2025

Zutaten

4 getrocknete Feigen	150 ml Portwein
2 Schalotten	4 Zweige Basilikum
1 EL Butter	150 ml Orangensaft
3 TL 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.