

Rezept

Portwein-Sauce

Ein Rezept von Portwein-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

½ l Rinderfond	½ l roter Portwein
3 Schalotten	1 Lorbeerblatt
1-2 Zweige Thymian	100 g kalte Butter
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Fond und 100 ml Portwein in einem Topf verrühren. Schalotten schälen, fein würfeln und Lorbeer und Thymian hinzufügen. Alles bei starker Hitze in 10 Min. im offenen Topf um gut die Hälfte einkochen.
2. Fond durch ein Sieb gießen, nochmals 5 Min. einkochen lassen und vom Herd nehmen. Butter in kleinen Flöckchen nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sauce nochmals leicht erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Portwein abschmecken. Zu gepökelter Kalbszunge, Wild, Wildgeflügel, Rindfleisch oder Lamm servieren.