

Rezept

Portweinsauce

Ein Rezept von Portweinsauce, am 25.04.2024

Zutaten

30 g Butter	200 g Johannisbeergelee
6 EL Portwein	4 EL Aceto balsamico
Salz	schwarzer Pfeffer
1 Msp. gem. Piment	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden und kurz ins Tiefkühlfach stellen. Gelee mit Portwein und Balsamico aufkochen, salzen, pfeffern, 3-4 Min. köcheln lassen. Nach und nach die eiskalte Butter mit dem Schneebesen unterschlagen. Die Sauce mit Piment abschmecken.