Rezept

Rotwein-Kirschsauce

Ein Rezept von Rotwein-Kirschsauce, am 21.05.2025

Zutaten

1	Schalotte
1 TL	gemahlener Rosmarin
200 ml	Rotwein
1 EL	Limettensaft
1 Msp.	gemahlener Ingwer
	Pfeffer
1 EL	Butter
1	Gewürznelke
250 g	Kirschkonfitüre
1 TL	scharfer Senf
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Schalotte schälen und klein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. glasig anschwitzen. Den Rosmarin und die Gewürznelke hinzufügen und kurz mit anschwitzen.

2. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Kirschkonfitüre und den Limettensaft dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 8-10 Min. leise kochen lassen.

3. Den Senf hinzufügen und alles mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Das Ingwerpulver einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.