

## Rezept

# Rotwein-Sauce

Ein Rezept von Rotwein-Sauce, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>2</b> Schalotten	<b>8</b> ungeschwefelte getrocknete Aprikosen
<b>2</b> in Öl eingelegte getrocknete Tomaten	<b>1 EL</b> Butter
<b>1</b> Zweig Rosmarin	<b>1</b> Gewürznelke
<b>150 ml</b> trockener Rotwein	1/4 l Fleischfond (aus dem Glas)
je 1 Prise Zimtpulver und gemahlener Sternanis	Salz
Honig	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen, mit den Aprikosen und den Tomaten fein würfeln. Schalotten, Tomaten und zwei Drittel der Aprikosen mit Rosmarin und Nelke in der Butter ca. 5 Min. anschwitzen.
2. Mit dem Rotwein ablöschen und den Fond angießen. Zimt und Sternanis dazugeben und alles ca. 5 Min. leise einkochen lassen. Rosmarin und die Nelke entfernen und alles glatt pürieren. Restliche Aprikosenwürfel in die Sauce geben, kurz leise kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Honig leicht süßlich abschmecken.