

Rezept

Schwarzbier-Sauce

Ein Rezept von Schwarzbier-Sauce, am 20.03.2023

Zutaten

60 g Knollensellerie	4 Schalotten
2 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten	4 EL gewürfelter Frühstücksspeck
200 ml Schwarzbier	400 ml Bratenfond (Instant)
2 TL mittelscharfer Senf	1 TL Tomatenmark
50 g Sahne	1 geh. TL Speisestärke
Honig	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Sellerie und die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomaten fein hacken.
2. Den Speck in einer großen heißen Pfanne auslassen. Sellerie, Schalotten und Tomaten dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Mit 170 ml Schwarzbier ablöschen und den Bratenfond angießen. Um ein Drittel einkochen lassen.
3. Die Sauce durch ein Sieb passieren, Senf, Tomatenmark und Sahne einrühren. Die Stärke mit dem restlichen Bier verrühren und in die Sauce geben. Nochmals aufkochen und leicht einkochen lassen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.