

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

1 Mohrrübe	1 Knollensellerie	1 große Zwiebel
1EL Tomatenmark	1EL Pfefferkörner	1EL Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	200 ml Rotwein	400 ml Kalbsfond
Olivenöl	rosenscharfes Paprikapulver	Weißwein
200 ml Sahne	Zitronensaft	Knoblauch
Ingwer	Petersilie	Salz, Pfeffer

Mohrrübe und Sellerie schälen, Zwiebel abziehen, alles kleinschneiden. Alles in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Rotwein sämig einkochen lassen und mit Kalbsfond auffüllen. Pfefferkörner, Pimentkörner und Lorbeerblatt zugeben. Das ganze gut 20 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze einkochen lassen; mit Paprikapulver würzen.

Weißwein und 200 ml Sahne hinzufügen; Knoblauch, Ingwer hinzugeben und nach drei Minuten wieder entfernen. Kleingehackte Petersilie einsteuen. Sauce sämig einkochen lassen und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Klaus-Dieter Braun am 07. März 2016