

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------|------------------|------------------|
| 250 ml Rinderfond | 250 ml Rotwein | 200 ml Portwein |
| 100 g kalte Butter | 1 TL Tomatenmark | 1 Zweig Rosmarin |
| 1 Zweig Thymian | 1 Lorbeerblatt | 1 TL Zucker |
| 1 Nelke | Salz | Pfeffer |

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zucker und Tomatenmark in die Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, geben und kurz erhitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Rinderfond, Nelke, Lorbeerblatt, Thymian- und Rosmarinzweig zugeben und bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Butter in Würfel schneiden. Die Rotwein-Fond-Flüssigkeit durch ein Sieb passieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter mit einem Schneebesen unterschlagen, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

Elvira Müller am 16. Juni 2017