

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

1 Gemüsezwiebel	20 g kalte Butter	75 ml kräftiger Rotwein
75 ml Portwein	50 ml Rinderfond	1 EL Marsala
1 Thymianzweig	1 Lorbeerblatt	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebeln abziehen und eine Hälfte in Streifen schneiden. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Zwiebelscheiben dazugeben und kurz anbraten.

Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Marsala, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und die Sauce auf 100 ml einkochen lassen. Rinderfond zugeben und nochmal einkochen lassen. Zum Schluss die Sauce durch ein feines Sieb gießen und die Butter zum Binden unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Horst Schneider am 03. Februar 2020