

# Rotwein-Soße

## Für zwei Personen

2 rote Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ kleines Bund Estragon	4 EL eiskalte Butter
500 ml trockener Rotwein	200 ml Aceto Balsamico	2 EL Palmzucker
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner
2 Pimentkörner	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Estragon abbrausen und trockenwedeln. Zwiebeln abziehen, würfeln und in 2 Esslöffel Butter anschwitzen. Palmzucker hinzugeben und karamellisieren lassen, dann mit Rotwein vollständig ablöschen.

Balsamico, Nelke, Lorbeer, Pfefferkörner und Piment hinzugeben und den Sud bei hoher Hitze auf die Hälfte reduzieren. Dann die Hitze reduzieren und den Estragon für ca. 10 Minuten hinzugeben. Alles durch ein Sieb passieren und die Sauce anschließend mit kalter Butter oder Stärke nicht zu dick abbinden. Ggf. Salz und Pfeffer abschmecken.

Sollte Ihre Rotweinsauce mal etwas an Farbe verlieren und bräunlich sein, können Sie etwas roten Holunderbeerensaft angießen. Dadurch bekommt die Sauce eine rote Farbe und einen schönen Glanz.

Stefan Albert am 05. Juli 2021