

## Bordelaise-Soße

### Für 4 Portionen:

2 Schalotten	25 g Butter	1 EL Mehl
400 ml Rotwein	400 ml Rinderbrühe	3 Zweige Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt	Salz, weißer Pfeffer
100 ml dunkle Grundsoße	25 g Butter (Aufmontieren)	

Schalotten abziehen, fein würfeln und in heißer Butter glasig dünsten.

Die Schalottenwürfel mit Mehl bestäuben und kurz weiterdünsten.

Wein, Brühe, die Kräuter dazugeben und in etwa 10 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Soße durch ein Sieb geben, mit Grundsoße mischen, mit Salz, weißem Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren.

NN am 21. Mai 2021