

Weißwein-Reduktion

Für zwei Personen

1 l Weißwein	4 Schalotten	4 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner	Zitronen-Abrieb	

Die Schalotten klein schneiden, die Pfefferkörner zerstoßen. In einem Topf erhitze man den Weißwein und füge die anderen Zutaten hinzu. Nun reduziere man den Sud auf höchstens ein Viertel und seihe ihn ab. In der vorliegenden Form läßt er sich gut einfrieren.

Besser ist es, wenn man eine größere Menge ansetzt. Die offenbar billigste Variante produziert man mit 2 Flaschen Rotkäppchen-Sekt.

In vielen Soßen-Rezepten wird die Zugabe von Weißwein angegeben. Verwendet man Weinreduktion, so ist bei Zugabe von Wenreduktion keine weitere Reduktion der Soße erforderlich.

NN am 14. Mai 2013