

Rotweinsauce

Zutaten

100 g	Zwiebel	Weiteres:
2 EL	Öl	Salz
200 ml	Rotwein	Rosmarin
500 ml	Brauner Fond	Thymian
		Maizena zum Binden

Arbeitsbeschreibung

Rotweinsauce:

1. Zwiebel brunoise schneiden, in Öl braun braten, ablöschen mit Rotwein, reduzieren lassen und mit Fond aufgießen.
 2. Etwas Rosmarin und Thymian dazugeben um die Hälfte reduzieren und mit angerührtem Maizena leicht binden.
- Eventuell salzen, durch ein feines Sieb passieren und eventuell mit Butter montieren.

Thymiansaft:

1. Gleiche Arbeitstechnik, wie bei der Rotweinsauce.
2. Zusätzlich zur Zwiebel noch 20 g Knoblauch und Thymian hinzugeben - nur leicht binden.

Braune Pfeffersauce:

In die fertige Rotweinsauce gibt man 1 EL abgewaschene grüne Pfefferkörner und einmal aufkochen lassen.

Pfefferrahmsauce:

In die fertige Rotweinsauce 150 ml Obers und 1 EL Creme fraiche dazugeben. Auf cremige Konsistenz reduzieren, mixen und 1 EL abgewaschene grüne Pfefferkörner dazugeben. Nochmal kurz aufkochen lassen.

Hinweis

Durch oftmaliges degraissieren und nicht zu starkes Kochen erhält man einen klaren Fond.

Salzen immer erst vor dem Servieren

Kochdauer: 1 Stunde

Ableitungen der Braunen Sauce:

Sauce Madeira

Portweinsauce

Pfeffersauce

Rahmsauce