

Rotwein-Soße für Kurzgebratenes

Für 6 -8 Personen:

400 g Zwiebeln	2 EL Butter	200 ml guten Rotwein
800 ml Kalbsfond	2 TL Tomatenmark	2 TL frisch gehackter Majoran
100 g kalte Butterflöckchen	Salz, Pfeffer	

Die Butter in einem Topf erhitzen, die fein gewürfelten Zwiebeln hinzugeben und unter Rühren hell anschwitzen.

Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten; dann den Rotwein zugeben und unter Rühren bis auf eine kleine Menge einkochen lassen.

Wenn bis auf eine kleine Menge einreduziert ist, mit einem Drittel des Kalbsfonds ablöschen und einkochen lassen, bis der Fond verdampft ist. Immer wieder umrühren.

Den restlichen Fond hinzugeben und alles aufkochen lassen.

Die Soße durch ein Sieb passieren, den Majoran untermischen und etwas einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren die kalten Butterflöckchen in die Soße geben und einrühren.

Jutta Jenning am 05. Januar 2025