

Balsamico-Soße

Für zwei Personen

2 Schalotten	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
300 ml Kalbsfond	50 ml Rotwein	3 EL Aceto Balsamico
2 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	50 g Butter
Olivenöl	Zucker	Salz und Schwarzer Pfeffer

Schalotten abziehen, fein hacken und in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und mit anschwitzen. Dann mit Balsamico, mit Rotwein und zum Schluss mit Kalbsfond ablöschen und stark reduzieren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zusammen mit Butter und etwas Mehl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Feinsieb sieben.

Erdinc Güzelol am 16. Juni 2017