

Französische Soße

1 Schalotte, fein gewürfelt	1 EL Butterschmalz	1 EL Tomatenmark
400 ml passierte Tomaten	200 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	2 EL Oliven	1 TL Honig
Salz, Pfeffer		

In der Pfanne die Schalotte im Butterschmalz 2 Minuten glasig dünsten.

Tomatenmark dazugeben und 1 Minute anschwitzen.

Passierte Tomaten, Brühe, Lorbeerblatt, Rosmarin, Oliven und Honig hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Soße aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen.

NN am 16. Februar 2026