

Rotwein-Reduktion

Für zwei Personen

300 ml Rotwein	1 Schalotte	1 Lorbeerblatt
1 Nelke	1 Piment	1/2 Tl Preiselbeeren
Zucker, Pfeffer	Zitronen-Abrieb	1/2 Apfel

Die Schalotte klein schneiden, das Piment zerstoßen, den Apfel reiben. In einem Topf karameliere man den Zucker, lösche mit dem Rotwein ab 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.

Durch Hinzufügen von Crème double, Sahne und evt. Orangen-Abrieb entsteht eine Rotwein-Soße.

NN am 14. Mai 2013