

ROTE SAUCE MIT MADEIRA (ZU KALB, RIND, WILD, PILZEN)

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 dl Rotwein
- 3 dl Fond (Kalb, Rind, Wild, Pilz)
oder Bouillon
- 0,5 dl Madeira
- 2 EL Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

- 1** Schalotten mit dem Rotwein aufkochen, auf 1 Esslöffel einkochen.
- 2** Fond oder Bouillon dazugießen, auf die Hälfte einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurückgeben.
- 3** Madeira zugeben, aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Butter zugeben, rühren, bis die Sauce sämig ist, würzen. Nicht mehr kochen.