

Madeirasauce

🕒 20 Minuten

Schwierigkeit Mittel



Zutaten

für 4 Personen

2 mittelgrosse Schalotten, fein gehackt

350 ml Madeira

250 ml Lacroix Rinder-Fond

100 g zimmerwarme Butter

Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

In einer Sauteuse die Schalotten mit dem Madeira aufkochen, bei schwacher Hitze sirupartig einkochen lassen. Mit dem Lacroix Rindsfond auffüllen, aufkochen, bei schwacher Hitze etwa 7 Minuten köcheln lassen. Wärmezufuhr erhöhen und Sauce sprudelnd aufkochen. Die Sauteuse von der Wärmequelle nehmen, die Butter mit dem Schneebesen oder Stabmixer unter die Sauce rühren bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Passt zu

Rindfleisch

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Rinder-Fond