

Portwein-Buttersauce

🕒 10 Minuten

Schwierigkeit Mittel



Zutaten

für 4 Personen

100 ml Lacroix Braten-Fond

100 ml Portwein

150 g zimmerwarme Butter

Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

In einer Sauteuse den Lacroix Bratenfond bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen.

Portwein zugeben, und bei schwacher Hitze auf zwei Drittel einkochen lassen.

Die Sauce aufkochen, und die Sauteuse von der Wärmequelle nehmen.

Die Butter mit einem Schneebesen oder Stabmixer unter die Sauce rühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Braten-Fond