

# Robertsauce

🕒 20 Minuten

**Schwierigkeit** Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

**100 ml** trockener Weisswein

**100 ml** Rotweinessig

**2** mittelgrosse Schalotten, fein gehackt

**250 ml** Lacroix Rinder-Fond

**2 EL** Dijonsenf

**50 g** zimmerwarme Butter

**1** frische rote Chilischote, fein gehackt

Salz & frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer



## Anleitungen

## Zubereitung

In einer Sauteuse den Weisswein und den Rotweinessig mit den Schalotten aufkochen und bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen. Lacroix Rindsfond zugeben, aufkochen, die Sauce bei schwacher Hitze 7 Minuten köcheln lassen.

Die Sauteuse von der Wärmequelle nehmen, den Dijonsenf und die Butter mit dem Schneebesen oder Stabmixer unter die Sauce rühren bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Die Chilischoten zugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

## Produkt



**Rinder-Fond**