Rotweinsauce
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

30 gr Butter, 1 kleine Zwiebel, 1 Teelöffel Mehl, 1 Teelöffel brauner Zucker, 200 ml Rotwein, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Da die Sauce natürlich nur eine Beilage ist, braucht man angebratenes Fleisch, wozu es serviert werden soll, bzw. den Bratensatz hiervon. Die Butter zum Bratensatz geben und zerlassen, die feingehackte Zwiebel unter regelmäßigem Rühren 5 Minuten dünsten, das Mehl und den Zucker zugeben und eine Minute köcheln. Langsam den Rotwein zugeben, aufkochen und auf kleiner Flamme 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce ungefähr auf die Hälfte eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum warm gestellten Fleisch servieren.

Guten Appetit!