



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Rotwein Rindfleisch Sauce

Rotwein Rindfleisch Sauce

400 ml Menzi Rindfleisch Suppe stark konzentriert

100 ml Wasser

2 Schalotten

1 Esslöffel Butter

150 ml trockener Rotwein

1 Teelöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Teelöffel Thymian

1 Teelöffel Zucker

Salz und Pfeffer

Rotwein Rindfleisch Sauce

1.

Schalotten in kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, bis sie glasig sind.

Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, anschließend mit dem Rotwein ablöschen und den Zucker dazugeben. Bei mittlerer Hitze auf etwa die Hälfte

einkochen lassen.

Konzentrierte Rindfleischsuppe, Wasser und Thymian hinzugeben. 10-15 min. leicht köcheln lassen, bis die Sauce etwas dicker wird.

Die fertige Sauce durch ein Sieb geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gegebenenfalls noch andicken.