



*Hanauer Strasse 28, 63739 Aschaffenburg
Tel: 06021-3505-0, Fax: 06021-3505-20*

Portwein-Schalotten-Reduktion mit Rosa Beeren

Zutaten

- Suppengrün, 2 Zwiebeln
- Rinderknochen und Abschnitte
- Tomatenmark
- Rotwein zum verkochen
- Portwein
- Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Rosa Beeren
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Thymian (getrocknet)

Zubereitung:

- Suppengrün und Zwiebeln in Walnussgroße Stücke schneiden.
- Einen Topf mit wenig Öl stark erhitzen und das Gemüse und die Fleischabschnitte darin rösten.
- Wenn alles eine dunkelbraune Farbe bekommen hat, 2 große Löffel Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls rösten.
- Alles mehrmals mit einem Schluck Rotwein ablöschen, bis auf dem Topfboden eine cremige Konsistenz entsteht.
- Dann mit Wasser aufgießen und mit Wacholder und Lorbeer mindestens 4 Stunden köcheln lassen.
- Danach die Soße durch ein feines Sieb passieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, mit Portwein verfeinern und kurz vor dem Servieren einen Esslöffel Rosa Beeren hinzufügen.