

Burgundersauce

Die aromatische Sauce passt perfekt zu kurzgebratenem Fleisch!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen

- $\frac{1}{4}$ L Rotwein
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 6 Pfefferkörner, zerdrückt
- $\frac{1}{2}$ TL Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- $\frac{3}{8}$ L Fleischbrühe
- 2-3 TL Speisestärke
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 20g Butterflöckchen (ggf. laktosefrei)

1. Rotwein, Zwiebeln, Pfefferkörner, Thymian und Lorbeerblatt in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Brühe auffüllen und nochmals einköcheln.
2. Die Sauce durch ein Sieb streichen.
3. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und mit dem Schneebesen in die Sauce rühren, einmal aufkochen lassen.
4. Mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Nach und nach die Butterflöckchen unterrühren.

Tipp: Diese Sauce passt hervorragend zu kurzgebratenem Fleisch, wie Rind- oder Schweinesteak.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen.

