

Köstliche Rotweinsauce - schnell zubereitet



Mit dem richtigen Rezept gelingt Euch eine perfekte Rotweinsauce, die ein schlichtes Essen zu einem Feinschmecker-Menü werden lässt. Rotwein eignet sich hervorragend, um Saucen zu dunklem Fleisch zu veredeln. Mit dem feinen Aroma des Weins kann man viele Gerichte kreativ verfeinern. Mit unseren Tipps und Rezept könnt Ihr Eure Familie und Gäste mit Sicherheit begeistern.

Zutaten für Rotweinsauce

3	Schalotten
1 EL	Butter
1 EL	Honig
1 TL	Rosmarin (gehackt)
100 ml	Rotwein, kräftig
1 EL	Aceto Balsamico
300 ml	kräftige Fleischbrühe, Rind- und Wild oder Hühnerbrühe (für Ente)
Salz und Pfeffer	
Zucker	
Zur Montierung der Sauce: Butter (ca. 20 g, eiskalt)	

TIPP: Beim Montieren werden kalte kleine Butterstückchen in Soßen oder Suppen eingearbeitet, um diese zu binden, cremig zu machen und einen buttrigen Geschmack zu verleihen.

Zubereitung Rotweinsauce

1. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Die feingehackten Schalotten mit dem gehackten Rosmarin darin glasig dünsten.
2. Alles mit dem Rotwein und dem Balsamicoessig ablöschen. Dann die Fleischbrühe dazugeben und alles etwa bis zu einem Drittel einkochen lassen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Jetzt in die angedickte Soße die eiskalte Butter - am besten in kleine Stücke - darunter schlagen. Wichtig: Wenn die Butter zugegeben wird, darf die Sauce nicht mehr kochen, da sich sonst Wein und Butter trennen. Guten Appetit!



Welchen Wein verwendet man am besten für die Sauce?

- Für die Rotweinsauce nimmt man am besten einen trockenen und kräftigen Rotwein. Italienische und spanische Rotweine sind meist dunkler in der Farbe und eignen sich so gut für die Sauce, z. B. Montepulciano oder Rioja.
- Aber es passt auch ein geschmeidiger Rotwein-Cuvée auf Basis von Merlot. Merlot ist ein seidiger Rotwein mit viel Frucht und wenig Tannin. Merlot für eine Pfannensauce oder eine Reduktion.

Welches Fleisch passt zur Rotweinsauce?

- Eine Rotweinsauce passt hervorragend zu dunklem Fleisch. Rotwein verleiht einem Gericht mit Rind-, Wild- oder Kalbfleisch die besondere Note. Auch zum zarten Lammfleisch passt das fruchtige Aroma perfekt.
- Eine mit Rotwein verfeinerte Sauce unterstreicht den Eigengeschmack des Fleisches und macht auch aus einem ansonsten einfachen Rezept ein vollmundiges Geschmackserlebnis.

Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt

Experimentiert ruhig etwas herum und verwendet Eure Lieblingsgewürze für die Grundsauce. Folgende Gewürze passen sehr gut zu einer Rotweinsauce:

- Thymian
- Majoran
- Rosmarin
- Petersilie
- Estragon
- Kerbel
- Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- Paprikapulver
- Nelken
- Zimt