

Rotwein-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 4 dl Rotwein
- Bratöl oder Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne im Bratöl andünsten.

Den Bratensatz mit dem Rotwein auflösen.

Zwiebeln und Knoblauch in die Sauce geben und zusammen auf die Hälfte reduzieren.

Zur Seite stellen und vor dem Anrichten nochmals kurz aufkochen lassen.