



Rotweinsauce

Zutaten (für 2 Portionen)

500ml preiswerten, trockenen Rotwein

500g Butter

3 Lorbeerblätter

20 schwarze Pfefferkörner

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

Salz, Zucker

Den Rotwein und die Gewürze in einen Topf geben und 10 Minuten einkochen. Dann die Kräuter und die Lorbeerblätter herausnehmen, den Herd abschalten und die kalte Butter stückweise einrühren. Dann mit Salz und Zucker würzen und fertig ist die Rotweinsauce.