

Bier - Sauce mit Mandeln und Rosinen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu Karpfen „polnisch“, althergebracht, modern, überarbeitet

Zutaten

- 1/4 l Fischfond aus den Gräten des Karpfens, gehackt
- 1/8 l trockener Rotwein
- 1/2 l braunes Bier (Malzbier)
- 50 g Soßenlebkuchen, gerieben
- 30 g gewaschene Rosinen
- 30 g geröstete Mandelblättchen
- 1 El Butter
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- Saft und Abrieb 1 Bio - Zitrone
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelkenköpfe
- 1 Msp. Piment
- 1 Spritzer Essig

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Zwiebeln mit dem Knoblauch den und Karotten glasig anschwitzen, mit Braunbier und dem Rotwein ablöschen, aufgießen. Zitronenabrieb und Saft, sowie 1 Spritzer Essig und die Gewürze in einem Laschen Teebeutel dazu geben.

Schritt3

Leise ca. 10 min. köcheln, reduzieren lassen und durch ein Küchensieb passieren.

Schritt4

Noch einmal aufkochen und die geriebenen Soßenlebkuchen und Rosinen dazu geben, weitere 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Nachschmecken und etwas kalte Butter untermixen, die angerösteten Mandel Blättchen dazu geben, nicht mehr kochen lassen.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bier-sauce-mit-mandeln-und-rosinen/>