

Calvados - Rotweinsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Reh - oder Hirschmedaillons

Zutaten

- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermark
- 250 ml trockener Rotwein
- 1 Tl Dijon Senf
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 2 cl Calvados
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in Butter mit etwas Puderzucker anschwitzen, leicht karamellisieren lassen.

Schritt2

Den Dijon Senf dazu geben, verrühren und mit dem Rotwein ablöschen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt3

Den Wildfond aufgießen, auf die benötigte Menge, einkochen lassen, mit dem Calvados nachschmecken.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter „aufmontieren“, nicht mehr kochen lassen.

Rezeptart: Braune Soßen, Hirsch, Reh, Wild **Tags:** einfach - raffiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/calvados-rotweinsosse/>