



# 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

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