



Calvadossauce

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Die traditionelle Apfel Calvados Soße für einen tollen Schweinebraten aus der Normandie

Zutaten

- 50 ml Apfelessig
- 1 Gläschen Rinderfond aus dem Supermarkt (schöner ist natürlich selbstgemacht)
- 1 Tl Weizenmehl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 geschmackvoller Apfel
- 100 ml trockener Weißwein wie Chardonnay
- 100 g Crème fraiche
- 2 cl Calvados
- 1 Tl Markenbutter
- Salz
- Etwas Rosenpaprika
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Apfel entkernen und würfeln. Zunächst die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die Apfelwürfel dazu geben; Rosenpaprika kurz mit angehen lassen.

Schritt2

Das Mehl darüber stäuben, verrühren und mit dem Apfelessig und Weißwein aufgießen.

Schritt3

Den Schweinebratenfond und den Bratenfond des Schweinebratens dazu geben, glatt rühren.

Schritt4

3 - 4 min. leise mit Creme fraiche köcheln lassen, mit dem Calvados kurz vor dem Servieren abschmecken.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/calvadossauce/>