Edle Trüffel Jus

- **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' : '' });

Für einen besonderen Anlass, sicherlich nicht für jeden Tag

Zutaten

- 1/2 l brauner Kalbsfond
- 100 ml Trüffeljus
- (Glas/Dose, aus der Feinkostabteilung)
- 5 cl trockener Madeira oder trockener Sherry
- 30 g schwarzen Trüffel feingehackt (Frisch oder Konserve)
- 20 g kalte Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Den Kalbsfond mit dem Madeira und der Trüffel Jus auf etwa die Hälfte einkochen und die gehackten Trüffel dazu geben. Nur kurz aufkochen, nachschmecken.

Schritt2

Ev. ganz leicht mit wenig angerührter Speisestärke binden.

Schritt3

Kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter "aufmontieren", unterrühren.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** trüffel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-trueffel-jus/