

Pflaumen - Senf Sauce

- **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 gefülltem dänischem Schweine - oder Kasseler Braten, Spießbraten

Zutaten

- 100 ml Pflaumensaft
- 150 ml brauner Bratensaft
- ½ Becher Crème fraîche
- 10 Stück entkernte Kurpflaumen, eingeweicht, in kleinen Würfeln
- 1 El Honig
- 2 gehäufte El mittelscharfer Senf
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Etwas frischen Majoran
- 1/2 Tl Rosenpaprika
- 1 Tl Butterschmalz
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen, Honig, Rosenpaprika und Senf dazu geben.

Schritt2

Mit dem braunen Bratensaft aufgießen und mit Creme fraiche etwas reduzieren lassen.

Schritt3

Die Pflaumen Würfel unter heben, mit einer Spur, (zwischen den Fingern zerriebenen) Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt4

Ev. ganz leicht mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumen-senf-sauce/>