# 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 fraiche
- 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
- Knoblauchsalz, 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/