

Pflaumensauce mit gerösteten Zwiebeln



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für 400 ml (3-4 Portionen)
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Für 400 ml (3-4 Portionen)', 'yield' : '' });
```

Die GekonntGekocht **Pflaumensauce mit gerösteten Zwiebeln** ist ein Traum für jeden Pflaumenliebhaber. Sie passt wunderbar zu zu hellem Fleisch wie Geflügel. Aber auch mit Rindfleisch und Schweinefleisch wie etwa einem leckeren Braten harmoniert die Rotweinsauce mit Pflaumen wunderbar.

Es ist ein Märchen ist ein Traum
ein einsam schöner Pflaumenbaum
Ach was gäbe ich dafür viel
nasch der Pflaumen bis zum Stiel
besonders reif da sind sie fein
dafür spuck ich auf den Stein

Die köstlich-fruchtige Sauce ist im Handumdrehen zubereitet und passt wunderbar **als Grillsauce auf das Grillbuffet**.

Die **Pflaumensaison** beginnt im Juni und geht bis in den Oktober hinein. Frisch vom Markt oder selbst gepflückt vom Baum schmecken die süßen Früchte einfach am besten. Sie erinnern an Kindheitstage und können beim Kochen und Backen vielseitig eingesetzt werden. Aber auch getrocknete Pflaumen eignen sich insbesondere für deftige Rot- und Portweinsaucen.

Zutaten

- 150 g entsteinte Backpflaumen, eingeweicht
- 150 g Zwiebeln in halben, dünnen Scheiben
- 75 ml Portwein
- 150-175 ml Apfelsaft
- 1 Msp. Cayennepfeffer Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kl. Zimtstange
- 1 EL Rapsöl
- 2 - 3 TL Worcester Sauce nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelscheiben in Rapsöl gut bräunen, die Pflaumen samt Einweichsud dazu geben. Zimtstange, Lorbeerblatt und Cayennepfeffer zufügen, mit dem Portwein und Apfelsaft ablöschen. 2 - 3 min. köcheln lassen. Zimtstange entfernen, fein pürieren und erkalten lassen

Pflaumensauce mit gerösteten Zwiebeln: Kochen mit Pflaumen

Neben der leckeren Pflaumensauce mit gerösteten Zwiebeln gibt es viele weitere tolle Saucen-Rezepte mit Pflaumen bei GekonntGekocht. Hier nur einige wenige, aber vorzügliche Saucen-Rezepte mit Pflaumen:

- Interessante, asiatische Geschmacksnuancen: Asiatische Pflaumensauce zu Entengerichten, aber auch zu Schweinebraten.
- Asiatisch zubereitete Gänse-/ Entenkeule im Pflaumenwein
- Bayerisches Saisongericht mit frischen Pflaumen: Frische Pfifferlinge in Rahm mit frischen Pflaumen
- Leckere Pflaumen-Senf-Sauce zu Schweine- oder Kasslerbraten und Spießbraten

Bei GekonntGekocht finden Sie alles, was das Gourmet-Herz begehrt. Von einfachen Rezepten für die Schnelle über hochwertige Sterneküche bis hin zu saisonalen und althergebrachten Gerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Rezeptart: Braune Soßen, Soßen **Tags:** backpflaumen, Pflaumen, Rotwein Sauce, Sauce

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)163
- KH (g)30
- Fett (g)0,5
- Eiweiß (g)2
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumensauce-zwiebeln/>