



Portwein Sauce mit blauen Trauben

- **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 zartem Geflügel, Wildgeflügel, Hirsch, Reh oder Wildschwein

Zutaten

- 1 Gläschen brauner Geflügel - oder Wildfond, selbst gezogen, oder aus dem Supermarkt
- 1/2 l trockener Portwein
- 1 El Butter
- 2 - 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 150 g blaue Trauben, entkernt, ev. abgezogen
- 1 Thymian Zweig
- Etwas Zitronenabrieb
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fett des Bratensatzes abgießen und die Schalottenwürfel, den Thymian Zweig im Bratensatz angehen lassen.

Schritt2

Mit dem Portwein angießen, loskochen, den Portwein fast völlig einkochen lassen.

Schritt3

Den braune Fond aufgießen, ev. Fleischsaft vom Brat gut dazu geben. Erneut auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Den Thymian Zweig wieder entfernen, etwas Zitronenabrieb zufügen, nachschmecken.

Schritt4

Ev. leicht mit etwas angerührter Speisestärke oder Soßenbinder "sämig" andicken.

Schritt5

Die vorbereiteten Traben dazu geben, kurz vor dem Servieren 1 El braune Butter darüber geben.

Schritt6

Rezeptart: Braune Soßen, Fasan, Hirsch, Perlhuhn, Reh, Wachtel, Wild, Wildschwein, Wildtaube

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/portwein-sauce-mit-blauen-trauben/>