

# Rotwein-Butter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **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 - 5', 'yield' : " } });
```

Ein saftiges Steak und dazu raffinierte Rotwein-Zwiebeln. Eine Kombination, die wie Milch und Kekse zusammen gehört. Wer aus dieser feinen Fusion aus süßlichen Zwiebeln und herben Rotwein eine elegante Emulsion zubereiten möchte, sollte diese Rotwein-Butter ausprobieren.

## Butter klären - Kleine Tricks aus der Chefküche

Auch wenn es bei diesem Rezept nicht benötigt wird, ist das Klären von Butter für Viele ein schwieriger Akt.

Dabei ist es ganz einfach. Die Butter muss lediglich sanft erhitzt werden. Sobald das Eiweiß aufgrund der Hitze denaturiert, entstehen Rückstände in Form von weißem Schaum. Dieser Schaum kann nun vorsichtig abgeschöpft werden. Am Boden der Topfes befindet sich nun Molke. Damit sich die klare Butter nicht mit der Molke vermischt, können Sie die Masse entweder ganz langsam und vorsichtig in ein Weckglas schütten (ohne das der Bodensatz mitgeht) oder Sie filtern die buttrige Flüssigkeit durch einen feinen Kaffeefilter. So erhalten Sie feine, geklärte Butter. Diese hält sich sauber abgefüllt für mehrere Wochen im Kühlschrank und eignen sich besonders gut zum Braten oder für Rezepte wie Sauce Hollandaise.

Diese Rotwein-Reduktion mit Portwein resultiert in einer feinen Soße, die hervorragend zu kräftigem Fleisch wie Wild oder Rind passt.

### Zutaten

- 250 ml trockener Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 4 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 EL Puderzucker
- 80 Gramm kalte Butter in kleinen Würfeln
- 1 Stiel Thymian
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitungsart

### **Schritt1**

Im Bratensatz die Schalotten anschwitzen und den Zucker darüber sieben. Karamellisieren lassen und zunächst den Rotwein aufgießen.

### **Schritt2**

Auf ca.100 ml einkochen, dann den Thymian und den Portwein dazu geben. Wieder etwas auf die benötigte Menge einkochen lassen, Thymian entfernen und passieren.

### **Schritt3**

Mit dem Schneebesen die kalten Butterstücke verrühren. Salzen, pfeffern und nachschmecken.

**Rezeptart:** Buttersaucen, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotwein-butter/>