



# Rotwein - Rosinen - Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Hamburger Gänsekeulen, traditionell, bodenständig

## Zutaten

- Den Bratensatz der Gänsekeulen und 1 Gläschen brauner Gänsefond aus dem Supermarkt
- (Denn es ist unmöglich aus dem natürlichen Bratensatz eine schmackhafte Sauce zu ziehen)
- 1/2 l trockener Rotwein
- 200 g Röstgemüse in groben Würfeln, aus:
  - 1 Möhre, 100 g Knollensellerie, 100 g Porree
- 1 Tl Puderzucker
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Tl Butterschmalz
- 30 g Rosinen, gewaschen, eingeweicht
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Puderzucker, 1 frischer Majoran Zweig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das Röstgemüse und den Knoblauch in etwas Butterschmalz anbraten und mit dem Puderzucker bestreuen, etwas karamellisieren lassen.

### Schritt3

Das Tomatenmark zufügen, mit angehen lassen.

### Schritt4

Mit dem Rotwein aufgießen und fast völlig reduzieren lassen.

## **Schritt5**

Den Bratensatz von den Gänsekeulen und den braunen Gänsefond dazu geben. Ca. 15 - 20 min. mit dem Majoran Zweig leise köcheln lassen, danach passieren. Ev. entfetten und auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

## **Schritt6**

Die gewaschenen Rosinen zufügen, leicht mit Soßenbinder oder mit Rotwein angerührter Speisestärke "sämig" binden

**Rezeptart:** Braune Soßen

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