



Rotwein Sauce

- **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' : '' });
```

Warm oder Kalt zu vielen Desserts zu reichen

Zutaten

- 125 ml trockener Rotwein
- 120 ml Läuterzucker
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Zitronenschale
- 1 Msp. Zimt
- 1 Tl Speisestärke mit etwas Rotwein angerührt

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgernden Schritten:

Schritt2

Läuterzucker aus 60 g Zucker und 60 ml Wasser, aufgekocht mit dem Rotwein und der Zitronenschale / Abrieb ca. 10 min. leise köcheln, reduzieren lassen; Zitronenschale wieder entfernen.

Schritt3

Die angerührte Speisestärke einlaufen lassen, verrühren, noch einmal kurz aufkochen; abkühlen lassen; passt aber auch warm zu vielen Desserts.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** Rotwein Sauce

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