



Rotwein - Schalotten - Jus

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

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

Zu gebratenem Rind-, Kalb-, oder Schweinefleisch, aber auch Geflügel

Zutaten

- 4 - 5 fein geschnittene Schalotten
- 1/2 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 El Honig oder Puderzucker
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 1/4 l brauner Bratensaft (Siehe Gekonntgekocht)
- 1/4 l trockener Rotwein, den man auch zum Essen trinkt
- Je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Majoran
- Etwas kalte Butter zum Aufmontieren
- Salz, etwas Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das zarte Fleisch ist scharf angebraten und wird zum Durchgaren in Silberfolie im Backofen heiß gehalten.

Schritt2

In die gleiche Pfanne noch ein wenig Butter geben und die Schalotten Würfel mit Rosenpaprika anbraten.

Schritt3

Den Honig dazu geben und mit dem Rotwein ablöschen.

Schritt4

Fast völlig reduzieren lassen, erst dann mit dem Bratensaft aufgießen.

Schritt5

Die Kräuter dazu geben, etwas "ausziehen", reduzieren lassen; Kräuter wieder entfernen.

Schritt6

Kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter verrühren und den gehackten Schnittlauch und / oder Petersilie unterschwenken..

Rezeptart: Braune Soßen

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