



# Verjus - Portwein Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Verjus, der Saft unreifer Weintrauben statt Essig, verleiht Fischgerichten eine angenehm fruchtig - säuerliche Note.

## Zutaten

- 0,6 ml weißer Portwein
- 0,350 ml Verjus (Aus dem Feinkosthandel)
- 400 ml Fischfond oder helle Geflügelbrühe
- 125 g kalte Butter in Stücken
- 100 ml Crème double (Crème fraiche)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Fisch - oder Geflügelfond mit dem Verjus und dem Portwein etwas auf die Hälfte reduzieren, Crème Double zufügen und alles auf die benötigte Menge einkochen.

### Schritt2

Kurz vor dem Servieren die kalten Butterstücke unterrühren.

### Schritt3

Die tolle Emulsion ist einfach köstlich, aber nicht für Kalorienzähler

**Rezeptart:** Weiße Sossen

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