



Westmorland - Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schmeckt gut zu kurz gebratenen Schweine - oder Rindersteaks

Zutaten

- 250 g bunte Mixed Pickles, etwas kleiner, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1 El Kapern, grob gehackt
- 2 Stile Thymian, gezupft, gehackt
- 1 El Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steaks sind gebraten und müssen durchziehen, ausruhen.

Schritt2

In dem Bratensatz die Zwiebeln anschwitzen, mit etwas Paprika stäuben, den Senf dazu geben. Mit dem Weißwein ablöschen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt3

Den braunen Bratensaft aufgießen, 5 - 6 min. reduzieren lassen. Den gezupften Thymian, die Kapern und die Mixed Pickles zufügen.

Schritt4

2 - 3 min. köcheln lassen, ev. leicht mit etwas Speisestärke / Soßenbinder "sämig" binden, nachschmecken.

Schritt5

Rezeptart: Braune Soßen

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