Portweinsauce

Mir dem Rezept für Portweinsauce lässt sich eine Sauce zaubern, das sich hervorragend zu dunklen Fleischgereichten eignet. Ein Gaumenschmaus!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

0.5 l	Rinderfond
125 ml	Portwein
3 Stk.	Schalottenzwiebeln
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 Zweige	Thymian
100 g	Butter (kalt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Portweinsauce** als Erstes Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Dann den Fond und zwei Drittel des Portweins in einen Topf geben und bei starker Hitze erwärmen. Danach Schalotten, Lorbeer und Thymian einrühren.

3. Alles für etwa zehn Minuten kochen lassen, bis sich die Sauce um die Hälfte reduziert hat. Die Sauce nun durch ein Sieb gießen und die Sauce nochmals erhitzen und für etwa fünf Minuten köcheln lassen. Jetzt mit einem Schneebesen nach und nach die Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Portwein abschmecken und servieren.

Tipp

Die Portweinsauce lässt sich auch hervorragend einfrieren, es empfiehlt sich also, gleich mehr davon zu kochen. Rinderfilet mit dieser Sauce serviert, ist einfach ein Gedicht.