Madeirasauce

Mit dem Rezept für eine Madeirasauce lässt sich eine Sauce zaubern, die vielseitig einsetzbar ist und zu vielen Gerichten passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: ShinyJolteon

Zutaten

Für den Gemüsefond

1 TL	Butterschmalz
80 g	Karotten
50 g	Sellerieknollen
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
275 ml	Wasser (oder Brühe)
1 Stk.	Lorbeerblatt
8 Stk.	schwarze Pfefferkörner
2 EL	Rotwein
1 Prise	Salz

Für die Grundsauce

1 EL	Butter
1 EL	Mehl
200 ml	Wasser
1.5 EL	Tomatenmark
2 EL	Rotwein

1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
5 EL	Madeira Wein (süß)

Zubereitung

1. Für die **Madeirasauce** zunächst die Karotten und den Sellerie putzen, beides in kleine Würfel schneiden. Dann eine Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln.

2. Anschließend Butterschmalz oder Öl in einen Topf geben und erhitzen. Karotten und Sellerie hineingeben und für etwa drei Minuten unter ständigem Rühren braten lassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, den Topf vom Herd nehmen und mit Brühe oder Wasser ablöschen.

3. Rotwein, Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in den Topf geben und alles nochmals zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und die Suppe für etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Danach das Gemüse durch ein Sieb abseihen, dabei den Gemüsesud auffangen. Wasser zum Sud geben und beiseite stellen.

4. Jetzt Butter oder Margarine in einen Topf geben und zum Schmelzen bringen, vom Herd nehmen und Mehl einrühren. Wieder auf den Herd stellen und unter ständigem und kräftigem Rühren für etwa zwei Minuten kochen lassen.

5. Den Topf wieder vom Herd nehmen und mit dem Gemüsesud ablöschen, gleich wieder kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Mit Tomatenmark, Rotwein, Salz oder Brühwürfel abschmecken.

6. Den Topf wieder auf den Herd stellen und zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und für etwa zehn bis fünfzehn Minuten einköcheln lassen. Nochmals abschmecken, wenn die Sauce zu dick ist, mit Brühe verdünnen. Vor dem Servieren nochmals Madeirawein einrühren.

Tipp

Die Madeirasauce passt hervorragend zu Rinderfilet, beispielsweise mit Kartoffelgratin. Anstatt der gekochten Suppe lässt sich auch Instantbrühe verwenden, spart Zeit und schmeckt fast genauso gut.