

Björn Freitag: Schalotten-Sauce mit Portwein

 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-schalotten-sauce-mit-portwein

Zutaten:

- 3 Schalotten
- 5 EL Bratenjus
- 200 ml Portwein
- 60 g Crème fraîche
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Portwein in einen kleinen Topf geben und stark einkochen lassen. Die Schalotten hinzugeben und weiter einkochen lassen. Crème fraîche und Bratensaft unterrühren. Mit Petersilie verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezepte: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 28.10.2016

Episode: Auf die Sauce kommt es an! Björn Freitags Saucen-Einmaleins