

Rosmarinsauce

Rosmarinsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [16.03.2016](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

4 Rosmarinzwige
4 EL Butter
4 Schalotten
4 TL Zucker
8 dl Rotwein
1.2 l Fleischfond
Salz
Pfeffer
120 g kalte Butter (ins Gefrierfach stellen)

Zubereitung:

- Schalotten fein hacken und in Butter andünsten. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen.
- Rotwein dazugießen und etwas einkochen (reduzieren). Dann den Fleischfond und den Rosmarin dazugeben und Sauce auf kleinem Feuer um einen Drittel reduzieren. Absieben und wieder in die Pfanne geben.
- Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die kalte Butter stückchenweise einrühren und die Sauce damit binden (Sauce darf nicht mehr kochen!).
- Servieren: Fleisch aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen. Dann einzelne Koteletts schneiden und auf Sauce servieren.