

# Rotweinsauce im Thermomix



Sauce für 10 Personen

## Einkaufsliste

- 4 mittlere Schalotten
- 2 TL Pfefferkörner
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Butter
- 3 EL Tomatenmark
- Zucker
- 100 g Speckstücke
- 5 dl Rotwein
- 3 dl Kalbsfond
- 1 EL Rotweinessig
- Thymian
- Lorbeerblätter
- Nelkenköpfe
- Rosmarinzweig
- 1 dl Bratensauce
- Salz
- Pfeffer
- Trockenbouillon
- Butter
- Mehl

## Zubereiten

- a 4 mittlere Schalotten rüsten, vierteln und in den Mixbecher geben.
- b 2 gerüstete Knoblauchzehen und 1 Teelöffel Pfefferkörner dazugeben.
- c 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern, danach mit dem Spatel runterschieben.
- d 15 g Butter in den Mixtopf geben und 3 Minuten Varoma Stufe 1 dünsten.
- e 3 Esslöffel Tomatenmark, 1 Teelöffel Zucker und 100 g Speckstücke dazugeben und 4 Minuten 100 Grad Stufe 2 anschwitzen.
- f 5 dl Rotwein und 3 dl Kalbsfond in den Mixbecher geben.
- g 1 Esslöffel Rotweinessig dazugeben.
- h 2 Zweige Thymian, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelkenköpfe und 1 Rosmarinzweig in den Topf geben und die Sauce 40 Minuten Varoma Stufe 1 einkochen.
- i Sauce durch ein Sieb passieren und wieder zurück in den Mixtopf geben.
- j 1 dl Bratensauce dazugeben und nochmals Varoma Stufe 1 für 5 Minuten garen.
- k Sollte die Sauce zu dünn sein entweder noch etwas einkochen lassen oder mit etwas Mehlbutter eindicken.
- l Falls die Sauce bitter ist (vom Rotwein) mit Zucker abschmecken.
- m Die Sauce abschmecken mit Salz, Pfeffer und ev. etwas Trockenbouillon.
- n Am Schluss noch etwas Butter in die Sauce geben, so erhält sie einen schönen Glanz.