

Rezept für eine köstliche Rotweinsauce, die perfekt zu einem Lambraten für 9 Personen passt.

Zutaten:

- 3 Esslöffel Butter
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 3 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 750 ml kräftiger Rotwein (z.B. Merlot oder Cabernet Sauvignon)
- 750 ml Rinderbrühe oder Lammfond
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Zweige frischer Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 3 Esslöffel Mehl (optional, zum Binden der Sauce)

Zubereitung:

1. In einem kleinen Topf oder einer Pfanne die Butter und das Olivenöl bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
2. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren glasig dünsten, bis sie weich sind und anfangen zu duften.
- 3. Das Suppengrün aus dem Lambratentopf in den Soßentopf umfüllen.**
4. Den Rotwein in den Topf gießen und die Hitze erhöhen. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte reduzieren lassen.
5. Die Rinderbrühe hinzufügen und das Lorbeerblatt sowie die Thymianzweige in die Sauce geben. Die Hitze reduzieren und die Sauce sanft köcheln lassen, damit sich die Aromen vermischen können. Etwa 10-15 Minuten köcheln lassen.
6. Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren.
7. Die Sauce nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Falls gewünscht, das Mehl in einer kleinen Schüssel mit etwas Wasser glattrühren und zur Sauce geben, um sie zu binden. Rühren, bis die Sauce leicht eingedickt ist.
9. Die Lorbeerblätter und Thymianzweige aus der Sauce entfernen.
10. Die Rotweinsauce separat servieren.