

# Sauce Marchand de vin

Vorbereitungszeit: 10 Minuten  
Zubereitungszeit: 20 Minuten } ½ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Burgunder, Côtes-du-Rhône	ml	250	375
Schalotten, gehackt	St	6	9
Kalbsfond	ml	500	750
Butter	g	300	450

## VORBEREITEN:

1. Schalotten fein hacken

## ZUBEREITUNG:

1. Rotwein mit den Schalotten bis auf einen Film am Boden des Topfes einkochen.
2. Den Kalbsfond zugießen und aufkochen lassen.
3. Mit kalter Butter in kleinen Stücken aufschlagen.
4. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.