

Zutaten

- 250 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 2 Schalotten, in feien Würfel geschnitten
- 2 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt, 3 Pfefferkörner
- 200 g kalte Butter, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Zucker

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Beurre Rouge

Entdecken Sie unser köstliches Beurre Rouge Rezept für Ihr Ostermenü. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und beeindrucken Sie Ihre Gäste!

So wird’s gemacht:

1. Die Weine mit den Gewürzen und den Schalotten-Würfeln aufkochen und um ein Drittel reduzieren. Durch ein Sieb passieren und nach und nach mit der kalten Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.