

Portweinsauce

Portweinsauce

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [26.02.2014](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

8 dl Kalbsfonds oder Gemüsebouillon

3 dl roter Portwein

6 Esslöffel Orangensaft

2 Esslöffel Johannisbeergelee

5 Esslöffel Maizena express, hell

4 Esslöffel Butter, kalt, in Stücken

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Fond in die Bratpfanne giessen, Bratsatz auflösen, ca. 5 Min. köcheln, die Flüssigkeit in ein Pfännchen absieben, Portwein, Orangensaft und Johannisbeer-Gelee beifügen, aufkochen. Maizena unter Rühren begeben, ca. 3 Min. kochen, Sauce beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren aufkochen, Pfännchen von der Platte ziehen, Hitze reduzieren, Butter portionenweise darunter rühren, dabei das Pfännchen hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce zu erwärmen, sie darf nicht kochen.

Rühren, bis die Sauce cremig ist, würzen.

Die Perhuhnbrüstchen tranchieren, mit der Sauce und dem Risotto auf den vorgewärmten Tellern anrichten.