

Balsamico-Sauce

Balsamico-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [11.03.2026](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

(Rezept Wildeisen)

Zutaten:

Schalotte
½ EL Tomatenpüree
100 ml Rotwein
¼ Kalbsfond
1 TL eingelegte rote Pfefferkörner
2 EL Balsamico-Essig
100 g Butter kalt

Zubereitung

- 1 Schalotte schälen und fein hacken.
- 2 Im Bratensatz die Schalotte und das Tomatenpüree andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen stark einkochen lassen.
- 3 Kalbsfond dazugießen und alles auf 150 ml reduzieren. Sauce absieben und in einem Pfännchen beiseite stellen.
- 4 Die Pfefferkörner unter lauwarmem Wasser spülen. Zusammen mit dem Balsamico-Essig zur Sauce geben.
- 5 Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die kalte Butter in Flocken einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.