

MEDITERRANE KALBSBRATENSauce



ZUTATEN

0,5
l



- 30 g Bresc gehackte Schalotten
- 3 dl roter Port
- 5 dl Sauce de Veau
- 10 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 10 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 5 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)
- 20 g Bresc Pomodori marinati
- 50 g Perlwiebeln
- 50 g schwarze Oliven
- 1 dl Olivenöl
- Kartoffelstärke

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Bresc Italienische Kräuter
450g



Bresc Marinierte
Tomaten 1000g



Bresc Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUBEREITUNG

Den Portwein mit der Schalotte kochen und die Sauce de Veau und den schwarzen Knoblauch dazugeben. Die Perlwiebeln und Oliven fein hacken. Die Sauce kochen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Nun die Kräuter hinzufügen, eventuell die Sauce mit Kartoffelstärke binden. Die Sauce mit den anderen Produkten mischen, aber nicht mehr kochen lassen.