



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Trüffelsauce braun

Rezept. *Miriam* und Foto: unilever food solution

Zutaten: 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 200 ml Portwein
- einige Pfefferkörner
- 1 Schuss Balsamico
- 1 Stück schwarze Trüffel aus der Dose grob hacken
- 4 dl Kalbsfond braun
- 2 EL Maizena express braun
- 150 g Trüffel- Butter



Zubereitung:

Schalotten fein geschnitten etwas andünsten mit Portwein ablöschen zusammen mit den Pfefferkörnern und einem Schuss Balsamico in einer kleinen Pfanne einkochen lassen. Dann den Kalbsfond beifügen und aufkochen. Durch ein feines Küchensieb giessen, aufkochen, und mit wenig Maizena express braun die Sauce abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Schwingbesen die kalte Butter in der Sauce rühren. Die gehackten Trüffel beifügen
Die Sauce nicht mehr kochen.