Rotweinsauce

Zutaten:

- 1 Scharlotte
- 1 kleine Möre
- etwas Knoblauch
- 125 ml Bratenfond
- 250 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- n. B. Salz, Pfeffer, Thymian, Prise Zucker
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

- Zwiebel,Möre und Knoblauch grob würfeln und in Olivenöl anschwitzen.
- Wein, Fond, Lorbeerblätter und Thymian dazugeben und bei großer Hitze um die Hälfe reduzieren.
- Reduzierte Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Prise Zucker abschmecken.
- ggf. mit Saucenbinder andicken – ist aber meist nicht nötig.