

## BRATENSAUCE

Rezept von Mathias Schäfer, „Zum Haferkasten“, Langen

### Zutaten:

Für 4 Portionen:

400 ml Fleischbrühe

50 ml Rotwein, trocken

4 kleine Zwiebeln

1 EL Rapsöl

2 TL Tomatenmark

1 EL Saucenbinder, dunkel

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salz

### Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln zufügen und unter Rühren glasig anbraten. Gegen Ende der Bratzeit das Tomatenmark hinzugeben.

Mit dem Rotwein ablöschen, die Fleischbrühe angießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann den Saucenbinder einrühren, kurz aufkochen lassen und die Sauce servieren.