



Rindshuftplätzli an Rotweinsauce

Rotwein bringt viel herbe Geschmacksnoten in die Sauce, diese können mit etwas caramelsiertem Zucker abgemildert werden. Die Sauce wird trotz der Zuckerzugabe nicht süß. Aber so richtig rund wird die Sauce durch das abschliessende einmontieren von kalter Butter. Die Sauce darf danach nicht mehr kochen, das sonst das Eiweiss der Butter ausflockt.

Zutaten

2 Plätzli von der Rindshuft
ja ca. 80g, 1cm dick
1/2 kleine Zwiebel
1Tl Zucker
1dl kräftiger Rotwein
(Montepulciano d'Abbruzzo)
1dl Rindsbouillon
1El Portwein
30g kalte Butter
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel sehr fein hacken. Bratbutter nicht zu stark erhitzen. Zwiebel und Zucker zugeben. Die Zwiebel sollte nur leicht brutzeln. Mit einer Holzgabel leicht verrühren bis Zucker und Zwiebel eine leicht bräunliche Farbe annehmen.

Rotwein dazugießen und gut aufrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Offen köcheln lassen, bis der Wein eine fast konfitüreähnliche Konsistenz annimmt. Rindsbouillon dazugießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Kalte Butter mit dem Schwingbesen stückeweise in die heisse, aber nicht mehr köchelnde Sauce einrühren. Mit Portwein, Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten Plätzli salzen und pfeffern und auf jeder Seite 30 Sekunden scharf anbraten.

Sauce auf einem Teller zu einem Spiegel anrichten und die Plätzli darauflegen.



Zwiebel mit Zucker andünsten



