

Sauce Robert

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 40 Stunde
Zubereitungszeit: 25 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Zwiebel mittelgroß	St.	1	2
Schalotten groß	St.	2	4
Butter	g	65	130
Weinessig weiß	EL	3	6
Kalbsfond	ml	300	600
Cornichons mittelgroß	St.	2	4
Pfeffer, Zucker			
Senf	TL	2	4

VORBEREITEN:

1. Zwiebeln und Schalotten fein hacken.
2. Cornichons fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln und Schalotten in 15 (30) g Butter auf kleinem Feuer (~ 7 Minuten) beinahe gar dünsten dann Hitze erhöhen und die Zwiebeln dann goldgelb bräunen.
2. Essig zufügen und auf 2 (4) TL Flüssigkeit einkochen.
3. Cornichons beifügen.
4. Fonds zufügen und 15 Minuten leise köcheln lassen.
5. Vom Feuer nehmen und restliche kalte Butter unterschlagen.
6. Senf zufügen.
7. Mit einer Prise Zucker und Pfeffer scharf abschmecken.

BEILAGE:

- * zu Schweinefleisch