

Orangen-Rotwein-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Rote Zwiebeln, 4 Orangen, 200 ml trockenen Rotwein, 200 ml Sahne, 2 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Chilli, 4 große Tomaten, 2 Esslöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln in Würfel schneiden, Orangen auspressen, Tomaten in Würfel schneiden, restliche Zutaten bereit stellen.

Die Zubereitung:

Zwiebeln im Öl anschwitzen, die Tomaten dazu geben. Etwas anrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Diesen Sud einreduzieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Ca. 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit einem Zauberstab pürieren. Die Sahne dazu geben und mit den Gewürzen abschmecken. Passt super zu Ente, Pute oder Schweinemedallions.