

Cumberland-Sauce

Cumberland-Sauce ist die perfekte Sauce für euren nächsten Raclette-Abend. Sie schmeckt fantastisch zu Rindfleisch – aber auch zu anderem Fleisch (z. B. Lamm und Wild) und natürlich zu Gemüse.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL Zucker
250 g Johannisbeergelee
1 Bio-Orange
4 EL roter Traubensaft (oder Rotwein bzw Portwein)
1 TL Dijonsenf

Zubereitung

1. Schneidet die Schalotte in feine Würfel, gebt 1 EL Butter in einen kleinen Topf und dünstet die Schalotte darin an. Gebt dann 1 TL Zucker dazu und lasst das Ganze leicht karamellisieren. Wirklich nur ein wenig. Dann rührt ihr mit einem Schneebesen 250 g Johannisbeergelee ein.
2. Bevor ihr den Saft aus der Bio-Orange presst, reibt so viel von der Schale ab, wie ihr mögt. Das geht nach dem Auspressen immer schwer. Und die Schale braucht ihr später noch.
3. Dann gebt ihr den Saft der Bio-Orange, 4 EL roten Traubensaft (oder Rotwein) und 1 TL Dijonsenf in den Topf, verrührt alles mit dem Schneebesen und lasst die Sauce einmal aufkochen. Die Sauce ist jetzt noch sehr flüssig. Lasst sie ca. 10 Minuten einkochen. Aber nicht länger. Sie dickt nämlich noch von selbst nach.
4. Gießt die Sauce durch ein feines Sieb und gebt zum Schluss noch ein wenig abgeriebene Bio-Orangenschale in die Sauce. Fertig. Traditionell wird die Cumberland-Sauce kalt serviert. Ihr könnt sie also super vorbereiten und zum Beispiel zum Raclette auf den Tisch stellen.