

Rotweinsauce

Einfach – aber gut !

Zutaten:

2	-	dl Rotwein
6-8	-	Knoblauchzehen, geschält, halbiert
1	-	TL Provence - Kräuter
1 ½	-	dl Bratensauce (fertig, angerührt)
1	-	EL Reibkäse

Zubereitung:

Rotwein, Knoblauchzehen und Provence-Kräuter in kleiner Pfanne auf die Hälfte Einkochen. - Absieben.

Bratensauce begeben und wieder aufkochen, dann Reibkäse untermischen. Fertig.