



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>80 g</b>	
<b>1000 g</b>	Rotkraut
<b>60 ml</b>	Roter Portwein
<b>0.3 g</b>	Zimt, gemahlen
<b>150 ml</b>	starker Hühnerfond
<b>3 g</b>	Salz
<b>100 g</b>	Butter, kalt
<b>35 g</b>	Schalotte(n)
<b>60 ml</b>	Granatapfel Fruchtsaft
<b>20 g</b>	Zitronensaft
<b>15 g</b>	

## ZUBEREITUNG

1. Das Rotkraut mit einem Entsafter entsaften.
2. Schalotten mit einem Teil der Butter anschwitzen.
3. Mit dem Portwein und Granatapfelsaft auffüllen und einreduzieren.
4. Den Rotkrautsaft und Hühnerfond zugeben und um die Hälfte einreduzieren.
5. Mit der QimiQ Saucenbasis binden und die restliche kalte Butter mit einem Stabmixer einmontieren.
6. Mit den Gewürzen und Essig abschmecken.