



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>80 g</b>	
<b>1000 g</b>	
<b>60 ml</b>	
<b>0.3 g</b>	Cannelle, moulues
<b>150 ml</b>	starker Hühnerfond_fond de volaille fort
<b>3 g</b>	Sel
<b>100 g</b>	Beurre, froide
<b>35 g</b>	Schalotte(n)
<b>60 ml</b>	Granatapfel Fruchtsaft
<b>20 g</b>	Jus d'un citron
<b>15 g</b>	

## PRÉPARATION

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.