



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

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.