



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

80 g	QimiQ Sahne-Basis
1000 g	Rotkraut
60 ml	roter Portwein
0.3 g	Zimt, gemahlen
150 ml	starker Hühnerfond
3 g	Salz
100 g	Butter, kalt
35 g	Schalotte(n)
60 ml	Granatapfel Fruchtsaft
20 g	Zitronensaft
15 g	

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.