



# ROTKRAUTSAUCE

QimiQ **BENEFITS**



## INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

<b>80 g</b>	QimiQ Cream Base
<b>1000 g</b>	Red cabbage
<b>60 ml</b>	Red port wine
<b>0.3 g</b>	Cinnamon, ground
<b>150 ml</b>	strong chicken stock
<b>3 g</b>	Salt
<b>100 g</b>	Butter, chilled
<b>35 g</b>	Shallot(s)
<b>60 ml</b>	Pomegranate juice
<b>20 g</b>	Lemon juice
<b>15 g</b>	Heidelbeeressig

## METHOD

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.