



# ROTKRAUTSAUCE

QimiQ AVANTAGES



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>80 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1000 g</b>	
<b>60 ml</b>	
<b>0.3 g</b>	Cannelle, moulues
<b>150 ml</b>	fond de volaille fort
<b>3 g</b>	Sel
<b>100 g</b>	Beurre, froide
<b>35 g</b>	Échalote(s)
<b>60 ml</b>	Jus de grenade
<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.