

## MEDITERRANE KALBSBRATENSauce



### ZUTATEN

0,5  
l



- 30 g Bresc gehackte Schalotten
- 3 dl roter Port
- 5 dl Sauce de Veau
- 10 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 10 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 5 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)
- 20 g Bresc Pomodori marinati
- 50 g Perlzwiebeln
- 50 g schwarze Oliven
- 1 dl Olivenöl
- Kartoffelstärke

### Gebrauchte Bresc Produkte



Gehackte Schalotte  
1000g



Geröstetes  
Knoblauchpüree 325g



Italienische Kräuter 450g



Marinierte Tomaten  
1000g



Schwarzes  
Knoblauchpüree 325g

### ZUBEREITUNG

Den Portwein mit der Schalotte kochen und die Sauce de Veau und den schwarzen Knoblauch dazugeben. Die Perlzwiebeln und Oliven fein hacken. Die Sauce kochen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Nun die Kräuter hinzufügen, eventuell die Sauce mit Kartoffelstärke binden. Die Sauce mit den anderen Produkten mischen, aber nicht mehr kochen lassen.