

KNOBLAUCH SEREH-SAUCE



ZUTATEN

8
dl



- 3 EL Bresc Schalotten gehakt
- 2 dl roter Port
- 2 dl indonesischer Ketjap medja
- ½ l Sauce de Veau
- 20 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 3 Limettenblätter

ZUBEREITUNG

Die Schalotten zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten. Mit Portwein- und Sojasauce ablöschen, auf ¼ reduzieren, dann die Sauce de Veau- und Limettenblättern hinzufügen und auf die gewünschte Dicke einkochen. Das Zitronengras hinzufügen und mit ziehen lassen. Die Blätter entfernen und bei Bedarf etwas mehr Sereh hinzufügen. Die Sauce sieben.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Zitronengraspüree 450g