

Geflügel Rezepte

Madeirasauce Zu Geflügelleber

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Soßen, Geflügel, Leber, Einfach, Schnell

		Zutaten
300 ml	Braune Grundsauce	1/8 Liter Rotwein
0,17 Liter	Madeira	30 g Butter
50 g	Zwiebeln oder Schalotten	

Zubereitung:

Sehr klein geschnittene Zwiebeln mit Rotwein reduzierend kochen.

Mit Grundsauce auffüllen, durchkochen.

Madeira begeben, passieren und eiskalte Butterstücke einrühren.

Madeirasauce zu den Geflügelleber Gerichten Servieren

Tipp: Die Madeirasauce passt auch sehr gut für -

Portionsgerichte vom Rind - Filetstücke - Rindsfilet - oder für einen Madeirarindsbraten.