Thema: Mediterrane Hauptgang

Rezept: **Whiskeysauce**

Personen **10**

Gewicht	Einheit	Zutaten	Verarbeitung
2.500	Stück	Kalbsknochen	anbraten anschliessend
0.250	kg	Rüebli, Sellerie, Lauch	grob zerkleinern und mit braten.
		Pfeffer, Rosmarin und Tymian	beigeben und
0.080	kg	Tomatenpuré	beigeben und mitrösten und mit
0.500	lt	Rotwein	ablöschen.
2.500	lt	Brauner Kalbsfond	beigeben und einkochen.
			Gelegentlich etwas Wasser beigeben bis kräfiger Geschmack vorhanden ist.
0.700	lt	Rotwein	einreduzieren auf ca. 1/3
0.250	lt	Wiskey	dazugeben
			Den Wein je nach Säuregrad aufzuckern.
			Jus absieben und dem Wein beigeben.
			einreduzieren lassen, abschmecken und servieren.

Bemerkungen:

Thema: Mediterrane Hauptgang

Rezept: **Whiskeysauce**

Kosten für 10 Personen

Gewicht	Einheit	Zutaten	Preis p.Einheit	Preis
2.500	Stück	Kalbsknochen	1.70	4.25
0.250	kg	Rüebli, Sellerie, Lauch		0.00
0.000	0.000	Pfeffer, Rosmarin und Tymian		0.00
0.080	kg	Tomatenpuré		0.00
0.500	lt	Rotwein		0.00
2.500	lt	Brauner Kalbsfond		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.700	lt	Rotwein		0.00
0.250	lt	Wiskey		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
0.000	0.000	0.000		0.00
				4.25

Bemerkungen: