

Cumberlandsauce

by Andreas - Sonntag, Oktober 08, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/cumberlandsauce/>



Was wäre ein gebratenes Rumpsteak oder Entrecôte ohne eine leckere Sauce? Besonders edel ist eine Cumberlandsauce. Wie so häufig, gibt es diverse Geschichten zur Entstehung. Ihr Ursprung soll das England des 18. Jahrhunderts sein. Allseits bekannt wurde die Sauce erst durch den berühmten französischen Meisterkoch Georges Auguste Escoffier (1846-1935), der als einer der Väter der heutigen französischen Küche gilt.

1 Bioorange

6 EL Orangensaft

1 Schalotte

120 gr. Johannisbeergelee

3 EL Rotwein

2 EL Portwein

¼ TL Senfpulver

Salz

Die Schale der Orange sehr dünn schälen und mit dem Rotwein, 6 EL Orangensaft und der grob gewürfelte Schalotte 5 Minuten bei kleiner Flamme und ohne Deckel einkochen. Das Senfpulver mit dem Portwein und dem Johannisbeergelee vermengen. Den Rotweinsud durch ein feines Sieb geben und dazugeben. Mit Salz würzen.

Passt zu kaltem und zu heißem Fleisch oder Fisch.

Weitere Empfehlungen:

Sauce Dumas

Dass der berühmte Schriftsteller Alexandre Dumas viele großartige Romane verfasst hat, ist bek...

Joghurt-Orangensauce

Einfach und schnell herzustellen. Passt zu Salaten und gebratenem Rindfleisch und Fisch.

...

Scharfe Petersiliensauce

Diese Sauce lässt sich im Handumdrehen herstellen. Sie passt sehr gut zu gebratenem Fleisch und...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station