



# Normannische Apfel Sauce mit Calvados

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker aus der Normandie, die Calvados Sauce passt perfekt zu zartem Geflügel aber auch Kalbfleisch.

## Zutaten

- 1 Gläschen brauner Geflügel - oder Kalbsfond, selber gezogen oder aus dem Supermarkt
- 2 - 3 geschälte, entkernte Äpfel, in kleinen Würfeln
- 1 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1/4 l trockener Weißwein
- 4 cl Calvados
- 1 Tl Butter
- 2 Eigelbe mit 2 El Sahne verklappert
- 125 ml Crème fraîche
- 1 Tl Butter zum Anschwitzen
- 2 - 3 kleine, kalte Butterwürfel zum Aufmontieren
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das angebratene Geflügel oder Kalbfleisch aus der Pfanne nehmen, vorerst warm halten.

### Schritt3

Das Bratfett abgießen und 1 Tl Butter in die Pfanne geben; Schalotten glasig anschwitzen. Die Apfelwürfel zufügen, kurz mit angehen lassen.

#### **Schritt4**

Mit dem Weißwein und Creme fraiche aufgießen, etwas reduzieren lassen, würzen, pikant abschmecken.

#### **Schritt5**

Mit den verklapperten Eigelbe und dem Calvados legieren, ev. noch einige "kalte Butterwürfel" unter rühren.

#### **Schritt6**

Nicht mehr kochen lassen, das Brat - Gut nur noch serviergerecht erhitzen.

**Rezeptart:** Braune Soßen **Tags:** der klassiker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-calvados-sauce/>