



Robert - Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu kurz gebratenem Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbs - oder Schweine Nieren

Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 1 El Butter
- 1 1/2 El mittelscharfer Senf
- 1 Tl frischer, gehackter Estragon
- 1 Tl Weinessig
- 1/2 Tl Rosenpaprika
- 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in der gleichen Pfanne von den vorher gebratenem Fleisch mit zusätzlich etwas Butter geben, mit dem Paprikapulver und 1 Prise Zucker anschwitzen.

Schritt2

Mit etwas Weinessig ablöschen und den Senf dazu geben, mit angehen lassen.

Schritt3

Mit dem Bratensaft aufgießen, etwas verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt4

Mit Salz und Pfeffer nachschmecken und "üppig" über das Fleisch oder die Innereien geben.

Rezeptart: Braune Soßen

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