



# 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/>