



## **Bratensauce** von Mathis Grether

Mengen für 10 Personen

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen, absieben, salzen.

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_FLF1140804\\_0298A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_FLF1140804_0298A-40-de?ps=10)

---

3.75 cl Olivenöl

---

375 g Zwiebel

---

2.5 Stück Knoblauchzehen

---

75 g Tomatenpüree

---

1.0 Liter Rotwein

---

2.5 g Salz