

# Rødvinsauce

## Til den røde bøf !

6 dl rødvin  
5 dl oksebouillon  
1½ tsk timian (tørret eller frisk)  
1 tsk rosmarin (tørret eller frisk)

2 x løg  
2 x fed hvidløg  
1 x gullerod

Til rødvinsauce  
50 gram koldt smør  
Evt. helt lidt maizena

Eller:  
Til rødvinssovs  
2 dl piskefløde

Skær løg og hvidløg i mindre stykker. Svits dem i en gryde med lidt olie, indtil de begynder at tage lidt farve. Hæld rødvin på sammen med rosmarin og timian.

Lad det koge, indtil det som minimum er reduceret til halvdelen - gerne ned til 1/3.  
Si krydderierne og løgene fra og hæld det tilbage i gryden.  
Hæld bouillon på og kog ind til det halve igen.

Rødvinsauce: Kog yderligere ind og monter med kolde stykker smør, hvor du rører langsomt rundt i gryden og får smørret til at blive inkorporeret i saucen.  
- Jævn evt. m ganske lidt maizena.  
Smag til m. lidt salt / pepper / syre (Edike/Balcimico)

Til rødvinssovs: Tilføj piskefløde og lad det simre 5-10 minutter..  
Smag til m. lidt salt / pepper / syre (Edike/Balcimico)

