

### *Zutaten*

2 feingeschnittene Schalotten  
etwas Olivenöl  
50ml Rotwein  
250ml [Grand Jus](#)  
4 EL Balsamico Essig  
1 EL Honig  
50g kalte Butter

Die Schalotten in Olivenöl auf mittlerer Hitze glasig anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und Grand Jus und Balsamico dazugeben. Die Sauce etwa 10 Minuten simmern bzw. leicht köcheln lassen und dann mit dem Honig abschmecken. Zum Schluss kalte Butterwürfel mit dem Mixstab untermixen.

#### *Variationen:*

*Portwein-Jus: 150 ml Portwein statt Wein und Balsamico*

*Chianti-Jus: 150 ml Chianti statt Wein und Balsamico*