

# VEGETARISCHE DEMI GLACE

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 120 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. -.60

Nährwert pro Rezept

50 Kcal, 2g Fett, 9 g KH

---

## Zutaten

- |       |                       |   |  |
|-------|-----------------------|---|--|
| 2 g   | Rapsöl                |   |  |
| 5 g   | Lauch, Würfel         |   |  |
| 5 g   | Selleri, Würfel       |   |  |
| 5 g   | Karotten, Würfel      |   |  |
| 5 g   | Wirsing, Würfel       | 1 | andünsten  |
| 20 g  | Tomatenpüree          | 2 | bei kleiner Hitze, braun rösten  |
| 100 g | Rotwein               |   |  |
| 5 g   | RedLine Saucen Suppen | 3 | seperat aufkochen, 10 Min ziehen lassen<br>passiert zum Gemüse geben<br>Sirupartig einreduzieren |
| 150 g | Wasser                | 4 | 1 Stunde leicht kochen<br>Passieren und abbinden   |

## Tipp

Demiglace immer ungewürzt lassen, würzen erst beim Endprodukt.

Das Gemüse weterverwenden z.B als Canelloni Füllung