

# WEINMESSE

[Rheinland-Pfalz]  
Deutschlands Weinland Nr. 1



WEINEMPFEHLUNG:  
*Spätburgunder oder  
Grauburgunder*

## BALSAMICO-TRAUBEN-SAUCE

### ZUTATEN

500 g blaue Trauben  
125 ml Balsamico  
500 ml Hühnerbrühe oder –fond  
4 Schalotten  
4 EL Butter

### SO WIRD ES GEMACHT:

*Trauben halbieren und entkernen. Schalotte in kleine Würfel schneiden. In 2 EL Butter die Schalotten glasig dünsten. Trauben hinzugeben kurz mitandünsten. Mit Balsamico und Brühe ablöschen, aufkochen lassen. Temperatur senken und 2 Minuten köcheln lassen. Mit der Schaumkelle die Trauben in eine Schüssel schöpfen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Dann restliche Butter einrühren und mit Pfeffer, Salz und Cayenne abschmecken. Trauben wieder in die Sauce geben.*

Präsentiert von:

**walch**  
KÜCHENKÜNSTLER  
EVENTS CATERING CONSULTING

ECC Walch | Stefan Walch  
Event Catering Consulting  
[www.kuechenkuenstler-walch.de](http://www.kuechenkuenstler-walch.de)  
[stefan@kuechenkuenstler-walch.de](mailto:stefan@kuechenkuenstler-walch.de)

**Bio**  
Spitzenköche

Bio Zertifiziert 2012:  
DE-ÖKO 006



# Alle Rezepte auf [www.weinmesse-rlp.de](http://www.weinmesse-rlp.de)

Eine Initiative des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz