

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Hagebuttensauce

Für 4 Personen:

	Hagebuttensauce:
150g	Hagebutten
1	Kleine Zwiebel, halbiert und in Scheiben geschnitten
1 EL	Olivenöl
1 Zweig	Sellerie
1	Bouquet garni
1	Knoblauchzehe, gepresst
1 Bund	Oregano, gehackt
	Saft einer ½ Zitrone
	Meersalz
1 Msp.	Chili
1 TL	Zucker

- Für die Hagebuttensauce den Blütenansatz von den Hagebutten entfernen. Die Zwiebeln und die Hagebutten im Olivenöl dünsten. Mit ½ l Wasser auffüllen. Den Sellerie und das Bouquet garni dazugeben und eine halbe Stunde köcheln lassen. Das Bouquet garni entfernen. Die Mischung mit dem Mixstab pürieren und durch einen Sieb passieren. Den Knoblauch und den gehackten Oregano unterrühren. Mit Zitronensaft, Meersalz, Chili und Zucker abschmecken.