

Kırmızı Şarap Sosu

Biftek ve rosto için mükemmel klasik kırmızı şarap sosu tarifi. Zengin, kadifemsi doku ve derin lezzetler. 30 dakikada kolay ev yapımı sos.

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 180 g dana eti
- 4 soğan
- 0 karabiber
- 1 defne yaprağı
- 1 taze kekik
- 3 çay kaşığı kırmızı şarap sirkesi
- 1 şarap
- 700 ml et suyu
- 0 tuz
- 6 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı un

Yapılışı

1 Tabanı hazırlayın

Kalın tabanlı bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağını orta ateşte eriyene ve köpürene kadar ısıtın. Doğranmış arpacık soğanları ekleyin ve yumuşayıp saydam hale gelene kadar 2-3 dakika pişirin.

2 Kıyılmış sarımsakı ekleyin ve yanmasını önlemek için sürekli karıştırarak kokulu hale gelene kadar 30 saniye pişirin.

3 Şarabı indirgeyin

700ml kırmızı şarap dökün ve orta-düşük ateşte hafif bir kaynamaya getirin. Şarap yaklaşık 350ml'ye yarisına

düşene kadar, ara sıra karıştırarak 25-30 dakika pişirin.

4 **Sosu koyulaştırın**

İndirgenmiş şarap karışımına 3 çay kaşığı un serpişirin ve çığ un tadını gidermek ve topak oluşmasını önlemek için 1-2 dakika sürekli çırpın.

5 Pürüzsüz bir sos oluşturmak için sürekli çırparak kademeli olarak 6 yemek kaşığı et suyu ekleyin. Hafif bir kaynamaya getirin ve sos kaşığın arkasını kaplayacak kadar 5-8 dakika pişirin.

6 **Baharatlayın ve tamamlayın**

Tuz ve taze öğütülmüş karabiber ile tatlandırın. Ateşten alın ve tamamen karışana ve sos parlak hale gelene kadar 2 yemek kaşığı soğuk tereyağı çırpın.

7 Sosu ince delikli süzgeçten temiz bir kaseye süzün, maksimum lezzet elde etmek için katıları kaşığın arkasıyla ezin. Sıcakken hemen servis yapın.

İpuçları

Şarabın indirgeme sırasında yanmasını önlemek ve eşit ısı dağılımını sağlamak için kalın tabanlı bir tencere kullanın.

Şarabı hiçbir zaman agresif bir şekilde kaynatmayın, bu nihai sosunuzda yoğunlaşacak acı, sert lezzetler yaratabilir.

Pürüzsüz, parlak bir görünüm yaratmak ve sosun bozulmasını önlemek için tereyağını sonunda kademeli olarak ekleyin, sürekli çırpın.

Kullanmadan önce şarabınızı tadın - içmeyeceğiniz bir şarabı yemekte kullanmayın, çünkü indirgeme tüm lezzetleri yoğunlaştırır.

En pürüzsüz, en profesyonel doku için bitmiş sosu ince delikli süzgeçten geçirin.

Sos çok kalın hale gelirse, lezzet yoğunluğunu korumak için su yerine ılık et suyuyla inceltir.

Ekstra zenginlik için, servis yapmadan hemen önce sosu bir yemek kaşığı soğuk tereyağıyla tamamlayın.

Lezzetlerin kaynaşması ve mükemmel servis sıcaklığına ulaşması için servis yapmadan önce sosun 4-5 dakika soğumasına izin verin.