**Rosmarinjus**

**Für 4-5 Personen**

2 dl Kalbsfond, oder Hühnerbouillon

3 dl Rotwein

1 dl Portwein, rot

5 Stück Rosmarinzweige

 Für den Jus Kalbsfond oder Bouillon, Rotwein, Portwein sowie

Rosmarinzweige in eine Pfanne geben und auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen. Die Rosmarinzweige entfernen.

1 Stück Rosmarinzweig

80 g Butter, sehr kalt und in Würfel geschnitten

Salz, schwarzer Pfeffer

Rosmarinzweig die Nadeln abzupfen und fein hacken. Zur Saucenreduktion geben, diese aufkochen und die Butter in Flocken beifügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.