Rezept

Preiselbeer-Sauce

Ein Rezept von Preiselbeer-Sauce, am 28.04.2024

Zutaten

2	Schalotten
400 ml	kräftiger Rotwein
100 ml	Orangensaft
	½ Zimtstange
	Salz
2 EL	Butter
200 ml	Rinderfond
2	Gewürznelken
100 g	Wildpreiselbeeren (Glas)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Butter zerlassen und die Schalotten darin unter ständigem Rühren andünsten. Wein, Fond und Orangensaft angießen, Nelken und Zimtstange hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze in 15 Min. im offenen Topf um die Hälfte einkochen lassen.

2. Den Fond durch ein Sieb gießen, wieder erhitzen. Preiselbeeren unterrühren, noch 5 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben warm oder kalt servieren. Dazu Wild oder Wildgeflügel servieren.