

Rezept

Himbeer-Preiselbeer-Jus

Ein Rezept von Himbeer-Preiselbeer-Jus, am 11.12.2024

Zutaten

100 ml Wildfond

1 EL Preiselbeerkonfitüre

10 g Rote Johannisbeeren

1 EL Himbeerkonfitüre

10 g frische Himbeeren

2 TL halbtrockener Rotwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 150 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal, 4 g KH

Zubereitung

1. Den Wildfond in einem Topf kurz aufkochen. Beide Konfitüren dazugeben und unterrühren. Die Beeren waschen und dazugeben, alles bei mittlerer Hitze kochen, bis die Beeren fast zerfallen sind.

2. Den Wein unterrühren, den Himbeer-Preiselbeer-Jus vom Herd nehmen und abkühlen lassen.