

Rezept

# Himbeer-Preiselbeer-Jus

Ein Rezept von Himbeer-Preiselbeer-Jus, am 23.04.2024

## 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 unditerrühren. Die Beeren waschen und dazugeben, alles bei mittlerer Hitze kochen, bis die Beeren fast zerfallen sind.

---

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