

Rezept

Preiselbeer-Sauce

Ein Rezept von Preiselbeer-Sauce, am 20.12.2025

Zutaten

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