

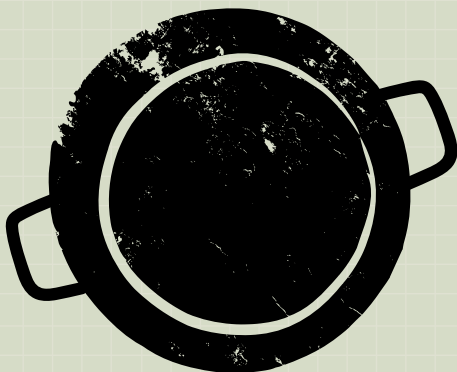


Preiselbeersoße zum Reh

Zutaten (für 4 Personen)

1 Schalotte
1 EL Butter
150 ml Rotwein
1 Glas Hofgenuss
Wildfond

1 EL Preiselbeeren
1 TL milder Senf
(optional)
Salz, Pfeffer
1 TL Stärke



So gehts:

Schalotte in Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Wildfond zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Preiselbeeren und Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Stärke leicht binden und kurz aufkochen.

Tipp: Schmeckt hervorragend zu Rehmedaillons, Wildfrikadellen oder Braten.

Guten Appetit!