



Hagebutten-Sauce mit Preiselbeeren

Um diese Sauce kommt man im Herbst kaum drum herum:
Sie schmeckt fruchtig süss und passt ausgezeichnet
zu Wild- und Schmorgerichten.

Zutaten

100g Hagebutten-Konfitüre
50g Preiselbeeren-Kompott
1 dl Portwein
2 dl Wildfond oder Fleischbouillon
1 Sternanis
1 EL Butter, weich
½ EL Weissmehl
½ TL Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Etwa 10 Minuten + 35 Minuten kochen

- 1 Wein, Wildfond, Balsamico-Essig, Hagebutten-Konfitüre, Preiselbeeren-Kompott und Sternanis in eine Pfanne geben und die Flüssigkeit auf ca. 2 ½ dl einkochen.
- 2 Nach ca. 30 Minuten den Sternanis herausnehmen.
- 3 Butter und Mehl mischen und portionenweise darunter rühren.
- 4 Ca. 2 Minuten kochen und die Sauce nach Bedarf würzen.