

Wildrahmsauce

(reicht für 8 Personen)

Zutaten:

4dl Wildfond

1dl Rotwein

3EL Preiselbeeren

1EL Kakaopulver

2EL Maizena braun

2dl Rahm

Salz, Pfeffer

- Wildfond und Rotwein zur Hälfte einkochen
- Preiselbeeren, Kakao und Maizena begeben, leicht köcheln lassen
- Rahm begeben, abschmecken