

Rote-Beeren-Soße

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------------|----------------------|--------------------------|
| 1 dl Himbeeressig | 20 cl Cassis-Liqueur | 20 cl Johannisbeerlikör |
| 5 cl Sherry-Essig | 50 g Himbeeren | 50 g Johannisbeeren, rot |
| 50 g Johannisbeeren, schwarz | Salz | Pfeffer |
| Butter | | |

Himbeeressig, Cassis Liqueur, Johannisbeerlikör und Sherry-Essig circa 15 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend mit Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren vermengen. Die Fruchtsoße so durch ein Sieb passieren und stoßen, dass das ganze Fruchtfleisch mit durchgedrückt wird. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Lea Linster am 08. August 2008