

Reh-Soße

Für 4 Personen

1 TL Puderzucker 50 ml Portwein, rot 125 ml Rotwein
300 ml Rehsoße 0,5 TL Speisestärke 1 Prise Wildgewürz

Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Port- und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit Rehsoße aufgießen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht sämig binden. Mit Wildgewürz abschmecken und durch ein Sieb gießen.

Alfons Schuhbeck am 22. Oktober 2010