

Wildsoße



Zutaten

200 ml Wasser
100 ml Rotwein
1 TL Wildgewürz von Ankerkraut
1 Prise Rosmarin
3 Portionen Kaffeesahne
2 TL Preiselbeeren
1 Msp. Sambal Oelek
1 Prise Salz

Soßenbinder

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und aufkochen.
Soßenbinder solange zugeben bis die Soße sämig ist.

10 Minuten köcheln lassen.