

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Cranberry-Sauce zu Wild und Geflügel

Zutaten:

¼ l Grundjus (s. gesondertes Rezept)
4 cl Portwein rot
1 EL Butter
2-3 EL frische Cranberry
etwas Mehlbutter
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter

Zubereitung:

Die Cranberry in einer Sauteuse mit 1 EL Butter unter Rühren für ca. 1 Min. andünsten. Den Portwein angießen und einmal aufkochen lassen. Die Grundjus zufügen und für 10 Min. sanft köcheln. Die Sauce mit etwas Mehlbutter legieren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Cranberry-Sauce lässt sich durch die Zugabe von 2-3 Kumquats oder Abrieb ½ Bio-Orange geschmacklich variieren. Alternativ geben Sie 1 TL Preiselbeergelee zur Sauce.