

Saucen & Marinaden

Zwetschgensauce

Zutaten:

- 400 ml Wildfond
- 200 ml Portwein
- 2 TL Koriandersaat
- 5 Pfefferkörner, schwarz
- 15 Zwetschgen
- 1 EL rosa Beeren
- Salz, Pfeffer
- 1 - 2 TL Honig
- 2 EL Pflaumenschnaps
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung:

- Fond und Portwein mit Koriander und Pfefferkörner auf ca. 250 ml einkochen.
- Zwetschgen längs halbieren. 10 Zwetschgen zur eingekochten Sauce geben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten mit kochen lassen. Anschließend Sauce durch ein feines Sieb streichen.
- Rosa Beeren zugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Honig und Pflaumenschnaps abschmecken.
- Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und Sauce damit leicht binden. Restliche Zwetschgen nochmals halbieren und in die Sauce geben.

Eindeutige ID: #1158

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:29