

## Rotwein-Soße

### Für zwei Personen

1 Speisezwiebel	1 Peperoni	30 g Rosinen
300 ml trockener Rotwein	20 g Butter	1 EL Tomatenmark
2 EL Kastanienhonig	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 TL gemahlener Koriander
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Piment	4 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Zwiebel abziehen, fein hacken und in Butter anbraten. Peperoni längs aufschneiden, von Kernen befreien und in schmale Streifen schneiden. Peperoni, Rosinen, Thymian, Wacholderbeeren, Tomatenmark, Kastanienhonig, gemahlene Koriander und Piment dazugeben und abschmecken.

Megi Balzer am 08. Februar 2016