

## Cold-Brew-Coffee-Soße

### Für zwei Personen

500 ml Cold Brew Coffee	500 ml Rinderfond	100 ml trockener Rotwein
50 g Ghee	50 g Schokolade, 80%	100 g getr. Cranberries
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Olivenöl erhitzen. Cranberries dazugeben und kurz anbraten. Mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und reduzieren lassen. Cold Brew Coffee dazugeben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Blätter und Nadeln abzupfen und ebenfalls in die Sauce geben. Schokolade hinzufügen und in der Sauce schmelzen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer würzen, Ghee hinzufügen und noch einmal erwärmen.

Claudia Büchner am 13. April 2016