

Rotwein-Sahne-Soße

Für zwei Personen

100 g geräucherter Speck	15 schwarze Oliven	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	150 ml Sahne	250 ml trockenen Rotwein
50 ml Rinderfond	50 ml Cognac	10 g Korinthen
$\frac{1}{2}$ EL grüner Pfeffer	Thymianblüten	Salz

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken, Bacon würfeln, Oliven halbieren und Pfeffer mörsern. In einer Pfanne Bacon und Zwiebel anbraten. Mit Rotwein ablöschen, etwas Fond hinzugeben. Anschließend Sahne, Knoblauch, Oliven, Thymianblüten, Korinthen, grünen Pfeffer und Cognac zugeben. Mit Salz abschmecken.

Elke Jureit am 27. Juni 2016