

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 Karotte	
1 Zwiebel	200 ml trockener Rotwein	100 ml Portwein
400 ml Wildfond	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren	1 EL Tomatenmark	2 EL Mehl
4 EL Johannisbeergelee	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und grob schneiden. Sellerie und Karotte von der Schale befreien und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Tomatenmark anbraten, Gemüse hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Portwein ablöschen. Rotwein und Wildfond aufgießen. Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeer in einen Teebeutel geben und dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und mit Butter, Gelee, Salz und Pfeffer verfeinern.

Franziska Schmitt am 13. November 2017