

## Wild-Soße

### Für zwei Personen

5 Schalotten	250 ml Portwein	200 ml Wildfond
50 g Zartbitterschokolade	1 Zweig Rosmarin	2 TL Preiselbeergelee
50 g Puderzucker	100 g Butter	Salz, Pfeffer

Schalotten schälen, in Streifen schneiden und im Bratsud vom Reh mit etwas Butter glasig dünsten. Mit Puderzucker bestreuen und kurz karamellisieren. Rosmarinzweig abrausen und dazugeben. Mit Portwein ablöschen und köcheln lassen. Wildfond hinzufügen und weiter einköcheln lassen. Nach und nach Schokolade und Preiselbeergelee dazugeben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 50 g kalter Butter andicken.

Sibille Bielz am 18. Januar 2021