Wild-Soße

Für 4 Personen

45 g Butter	5 g Latschenkiefernadeln	1 EL Honig
100 ml unsüßer Holundersaft	300 ml Wildbrühe	

Für die Soße die Butter schmelzen, den Latschenkiefer zugeben und leicht anschwitzen. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen, dann den Holundersaft zugeben und alles um etwa die Hälfte einkochen. Mit der Wildbrühe aufgießen, diese kurz aufkochen und abschmecken.

Frank Buchholz Mittwoch, 16. Dezember 2009