

Rotwein-Soße

Für 4 Personen

50 g Zucker 2 Schalotten 400 ml Rotwein
100 ml Blaubeersirup 50 g Datteln

Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Schalotten fein würfeln und dazu geben. Mit Rotwein und Blaubeersirup ablöschen. Datteln entkernen und fein hacken, dazu geben und einkochen lassen.

Steffen Henssler am 16. April 2010