

## Wild-Soße

### Für 4 Personen

20 Süßkirschen	4 Zweige Rosmarin	200 ml Wildjus
Portwein	Rotwein	Butter

Die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. Die Kirschen in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Den Rosmarin fein hacken. Den Wildjus aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und zu den Kirschen geben.

Kolja Kleeberg am 16. Juli 2010