

Wild-Soße

Für 4 Personen

200 g Bauchspeck	1 Zwiebel	6 cl Balsamico
3 dl Rotwein	3 dl Wildfond	30 g Schokolade, zartbitter
Wacholderbeeren	Butter	Salz
Pfeffer		

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen und hellbraun werden lassen. Mit Balsamico ablöschen, einkochen lassen und dann mit dem Rotwein angießen. Etwas köcheln lassen und dann den Fond dazu geben. Mit grob gemahlenem Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren aromatisieren. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Schokolade klein hacken und unter die Soße heben. Durch ein Sieb passieren und noch mal erhitzen. Etwas Butter dazu geben und mit Salz abschmecken.

Lea Linster am 01. Oktober 2010