

Rotwein-Pflaumen-Soße

Für 4 Portionen

3–4 El Zucker	500 ml Rotwein	2 El Pflaumenmus
Salz	Pfeffer	1–2 El Aceto balsamico

1. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze auf ca. 150–200 ml Flüssigkeit einkochen.
2. Pflaumenmus untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico würzen.

Tim Mälzer am 11. 12. 2010