



Wildrahm-Sauce



Rezept

1. Wildfond und Rotwein in den Mixtopf geben und **15 Minuten / Varoma / Stufe 1 / ohne Messbecher-Deckel** einkochen.
2. Maizena mit wenig Wasser in einem kleinen Gefäss mischen.
3. Maizena zugeben und **4 Minuten / Varoma/ Stufe 3** aufkochen.
4. Restliche Zutaten zugeben und nochmals **5 Minuten / 100° / Stufe 2,5** kochen.
5. Die Sauce nach Belieben abschmecken und **15 Sekunden / Stufe 10** pürieren.
6. Die Sauce zu Wild servieren.

Zutaten

400 g Wildfond
60 g Rotwein
2 EL Maizena
60 g Preiselbeerkonfitüre
1 TL Fleischbouillon (oder nach Belieben etwas mehr)
1-2 EL Bratensaucenpulver
Einige Tropfen Maggi, flüssig
1 TL Kakaopulver (ungesüsst)
0.5 TL Zucker
1 Becher Saucehalbrahm (200 g)
Pfeffer nach Belieben