

## HOLUNDERSAUCE

### ZUTATEN

- 2 dl Rotwein
- 1-2 dl Wildsauce oder Wildfond  
(aus dem Glas)
- 2-3 EL Holundergelee
- 2-3 EL Saucenrahm
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 40 g kalte Vorzugsbutter, in Stückchen



### ZUBEREITUNG

- 1 Die Zutaten vorbereiten («mise en place»).
- 2 Rotwein und Wildsauce oder -fond zusammen aufkochen und etwas einkochen lassen.
- 3 Holundergelee und Saucenrahm begeben, das Ganze auf die Hälfte einköcheln lassen und würzen.
- 4 Mit dem Pürierstab oder dem Schwingbesen kräftig aufschlagen und die kalte Butter stückchenweise unterarbeiten.  
Passt zu Wild, Wildgeflügel und Entenbrust.