

PEREIRA REZEPTE

KOCHEN MIT PASSION

JÄGERSAUCE

FÜR ARTANIS



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

2 DL WILDFOND ODER FLEISCHBOUILLON

3 EL ROTWEIN (Z.B. PINOT NOIR)

1.5 EL PREISELBEEREN AUS DEM GLAS

0.5 EL KAKAOPULVER

1 EL BRAUNES MAIZENA EXPRESS

CA. 1 DL SAUCEN-HALBRAHM

SALZ, PFEFFER, NACH BEDARF

UND SO WIRDS GEMACHT:

1. FOND UND WEIN AUF DIE HÄLFTE EINKOCHEN.

2. ALLE RESTLICHEN ZUTATEN BEIGEBEN, SAUCE UNTER RÜHREN MIT DEM SCHWINGBESEN CA. 2 MIN. KOCHEN, WÜRZEN.

PASST ZU: ALLES WAS WILD IST