



Rotweinsöße

ca. 250 ml

250 ml dunkler Rinderfond

250 ml Portwein

250 ml Rotwein

ein paar Zweige Thymian

1 EL Johannisbeergelee [oder anderes dunkles Fruchtgelee, z. B. Holunder]

1 TL Speisestärke

Salz

Pfeffer

Speisestärke mit 2 EL von dem Rotwein verrühren

Wenn zuvor Fleisch angebraten wurde, ist der Bratensatz die Ausgangsbasis für diese Soße. Es geht aber notfalls auch ohne. Den Bratensatz mit Fond, Portwein und Rotwein ablöschen, Thymian zugeben und auf 250 ml einkochen. Durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, Speisestärke einrühren, aufkochen, vom Herd nehmen und mit Gelee, Salz und wenig Pfeffer abschmecken.