

ZUKUNFTS-REZEPT

PREISELBEERSAUCE

Zutaten

- 1 Glas Preiselbeeren, (Wildpreiselbeeren, 220g)
- 5 Schalotte(n), (fein gewürfelt)
- 2 EL Bratöl
- 220 ml Rotwein oder Traubensaft
- 80 ml Balsamico
- 160 ml Sahne oder Sojade oder Soja Kochcreme vegan
- etwas Salz
- etwas Pfeffer, frisch gemahlen
- n. B. Thymian, frischer



Zubereitung

Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden, in einem kleinen Topf das Bratöl erhitzen, die Schalottenwürfel darin goldgelb anbraten, etwas salzen und pfeffern, die Preiselbeeren zugeben und mit Wein/Saft ablöschen, einreduzieren und mit Balsamico abschmecken.

***Achtung:** nun die benötigte Anzahl vegane Portionen abnehmen und in einen separaten Topf geben!

Kurz vor dem Anrichten die Sahne zugeben, nach Belieben noch etwas frischen Thymian zugeben und kurz einköcheln lassen.