



Wildrahmsauce à la bâloise

KSW 23.10.2015, Saucen

vorbereitung 30 · **kochen** 15 · **portionen** 4 · **schwierigkeitsgrad** Mittel ·
quelle Bild Betty Bossi

ZUTATEN

REDUKTION

1 EL Mehl

2 Wacholderbeeren, gehackt

1 dl Rotwein

3 dl Wildfond oder Fleischbouillon

SAUCE

2 dl Rahm

4 Basler Leckerli, grob gehackt

1 EL Marc oder Grappa

100 g blaue Trauben, halbiert,
entkernt

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mehl in der Chromstahlpfanne unter rühren mit dem Schwingbesen haselnussbraun rösten.

Wacholderbeeren begeben, kurz mitrösten, Pfanne von der Platte ziehen.

Rotwein und Wildfond beides aufs Mal dazugiessen, Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren auf ca. 2 dl einkochen.

Rahm und Leckerli begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Durch ein Sieb in eine Pfanne streichen.

Marc oder Grappa begeben, aufkochen.

Blaue Trauben begeben, nur noch heiss werden lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.