

Preiselbeersauce

Mit diesem tollen Rezept gelingt eine köstliche Preiselbeersauce. Sie schmeckt zu Wildgerichten oder süßen Desserts.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

6 EL	Preiselbeeren
2 TL	Mehl
1 TL	Butter
4 EL	Rotwein

Zubereitung

1. Diese **Preiselbeersauce** gelingt in wenigen Minuten nach diesem Rezept. Preiselbeeren zuerst gründlich waschen und trocknen oder abtropfen lassen.
2. Butter in eine Pfanne geben und langsam erhitzen, dann das Mehl darin anlaufen lassen. Preiselbeeren und Rotwein zufügen, einmal aufkochen lassen.
3. Je nach Geschmack noch heiß oder kalt servieren.

Tipp

Zu einem Wildgericht ist diese Preiselbeersauce ein Muss!