

Soße

Die richtige Soße gibt dem Wildgericht die letzte Raffinesse

Ein Soßen-Grundrezept:

Man nehme den Bratensaft mit den mitgebratenen Ingredienzien (Zwiebel, Speck, Gemüse), leere diesen in einen Kochtopf, der auf einer heißen Platte steht, gebe Sauerrahm und/oder Schlagsahne (ungefähr ein viertel Liter), weiter getrocknete Steinpilze, Preiselbeermarmelade und Rotwein zu. Jetzt folgen je nach Geschmacksrichtung, welche die Soße bekommen soll, grüne Pfefferkörner oder Wacholderbeeren (frisch sind sie viel besser!) mit Wacholderschnaps oder Dörripflaumen mit Zwetschgenwasser. Abschließend gibt man zerbröckelten Lebkuchen hinein, den man kurz weich werden läßt. Dann nimmt man den Topf vom Herd und zerkleinert und mischt alles mit dem Pürierstab. Jetzt kann man beliebig nachwürzen und -salzen, die Soße durch die Zugabe von Wein oder Wasser verdünnen oder fester machen, indem man weiteren Lebkuchen hineingibt. Meistens schmeckt die Soße so gut, daß man mehr als einen halben Liter für 4 Personen braucht!