

Wildrahmsauce

Zutaten:

200 ml Wildsauce

100 g Süße Sahne

2 EL Calvados

Zubereitung:

Die Hälfte Sahne steif schlagen.

Die restliche Sahne mit der Wildsauce aufkochen, bei schwacher Hitze auf 100 ml einreduzieren.

Kurz vor dem Servieren die steif geschlagene Sahne und den Calvados unter die heiße Sauce rühren, nicht mehr kochen.