

Sauce für Wildgerichte

Zubereitung

- 1 Die Champignons in Viertel schneiden (grössere in Sechstel) und mit etwas Olivenöl kräftig anbraten.
- 2 Nach 2-3 Minuten mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse dazu geben. Nochmals 1 Minute anbraten und dann zur Seite stellen.
- 3 In der gleichen Pfanne 2dl Wasser mit 0.5dl Rotwein zum Kochen bringen. Sobald es kocht gebt ihr ca. 3 EL von der Knorr Bratensauce aus der Tube hinzu und vermischt es mit dem Wasser/Wein-Sud.
- 4 Sobald alles gut vermischt und aufgekocht ist, könnt ihr die Temperatur runter drehen und den Portwein, den Balsamico Essig, den Zucker und den Saucenrahm hinzugeben.
- 5 Die Sauce mit Salz / Pfeffer abschmecken und zum Schluss die gebratenen Champignons hinzugeben. Fertig.

Zutaten für 4-6 Portionen:

3 dl	Wasser
1.5 dl	Rotwein
3 EL	Portwein
1 1/2 TL	Balsamico Essig
4 TL	Zucker
4 1/2 EL	Knorr Bratensauce
4 1/2 EL	gehäuften Saucenrahm
180 gr	Champignon
1 1/2	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer