

STACHELBEERSOßE

Zutaten:

250g Stachelbeeren
3 EL Wein
1 EL Öl
2 EL Creme Fraiche
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Die Stachelbeeren in Wein ankochen und solange fortkochen, bis sie musig sind.

Masse durch ein Sieb streichen, mit Öl und Creme Fraiche verrühren und das Ganze mit den Gewürzen abschmecken.

Zu Fleisch servieren.