

# So wird es gemacht: Holundersauce

**Saucen sind der Inbegriff der hohen Schule des Kochens. Zu ihrer Vollendung braucht es ein paar grundlegende Kenntnisse über die Zubereitung, etwas Übung und Fingerspitzengefühl beim Abschmecken. Dank der Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt die Holundersauce, die hervorragend zu Wild, Wildgeflügel und Entenbrust passt, bestimmt.**



**1** Die Zutaten vorbereiten («mise en place»).



**2** Rotwein und Wildsauce oder -fond zusammen aufkochen und etwas einkochen lassen.



**3** Holundergelee und Saucenrahm begeben, das Ganze auf die Hälfte einköcheln lassen und würzen.



**4** Mit dem Pürierstab oder dem Schwingbesen kräftig aufschlagen und die kalte Butter stückchenweise unterarbeiten.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Schweizer Milchproduzenten SMP  
Redaktion LE MENU  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 59  
lemenu.redaktion@swissmilk.ch

## Holundersauce

2 dl	Rotwein
1–2 dl	Wildsauce oder Wildfond (aus dem Glas)
2–3 EL	Holundergelee
2–3 EL	Saucenrahm
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz
40 g	kalte Vorzugsbutter, in Stückchen

### TIPP

- Passt zu Wild, Wildgeflügel und Entenbrust.

## WÜRZIGE KIRSCHSAUCE

Mit teilweise gleichen Zutaten wie für die Holundersauce und praktisch gleicher Zubereitung lässt sich eine würzige Kirschsauce kochen:

2 dl	Rotwein
2 dl	Wildfond (aus dem Glas)
2–3 EL	Johannisbeergelee
2 TL	Zucker
1 TL	gemahlener Nelkenpfeffer
1 TL	Zimt
120 g	Sauerkirschen
1 dl	Sauerrahm
1 TL	Mehl
	Salz und Pfeffer

Die Zutaten vorbereiten. Rotwein und Wildfond zusammen aufkochen. Johannisbeergelee, Zucker, Nelkenpfeffer und Zimt dazugeben und zur Hälfte einkochen. Hitze reduzieren, Sauerkirschen begeben. Den Sauerrahm mit Mehl verrühren und dazufügen. Auf kleinem Feuer 4–5 Minuten köcheln lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

### TIPP

- Nelkenpfeffer, auch Piment genannt, ist in gut assortierten Lebensmittelgeschäften erhältlich.

