

## Rotweinsoße

Man nehme für ca. 300 ml

250 ml Fond oder Brühe	
250 ml Rotwein	
250 ml Portwein	
ein paar Zweige Thymian	
1 EL dunkles Fruchtgelee	
1 TL Speisestärke	mit wenig Wasser verrühren
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Eventuell vorhandenen Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen. Brühe, Portwein und Thymian zugeben. Auf ca. 250 ml einkochen. Durch ein Sieb gießen, mit der Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer und Fruchtgelee abschmecken.

Schnelle und einfache Soße zu dunklem Fleisch...