



Apfel-Preiselbeer-Sauce

Man nehme für 4 Portionen:

1 großen Apfel (Booskop)
1 TL Zucker
3-4 EL Preiselbeeren
etwas Ingwer
Cayennepfeffer

- Apfel schälen und in Stücke schneiden
- Ingwer schälen und fein reiben

Apfel und Zucker mit etwas Wasser ein paar Minuten kochen und abkühlen lassen. Preiselbeeren unterrühren und mit Ingwer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Ideal zu Haggis Meatballs.