



## Zutaten

- 500 ml Brühe
- 1 kg Wildknochen
- 2 TL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 1 EL Stärke, 50 g kalte Butterwürfel
- 150 g frische Preiselbeeren oder 100 g aus dem Glas

### Hauptgang, Beilage

## mit Laugenknödeln und Preiselbeer-Sauce

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Laugenknödel mit Preiselbeer-Sauce. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

### So wird's gemacht:

1. insgesamt 250 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
2. Wachholderbeeren, Lorbeer, weiße Pfefferkörner, Piment
3. Salz und Pfeffer
4. Die Knochen klein hacken und in einem großen Topf kräftig anrösten. Das Gemüse schälen, würfeln, hinzugeben und dunkel anbraten.
5. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten.
6. Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen, anschließend die Brühe aufgießen. Gewürze und Preiselbeeren hinzugeben und für 3 Stunden leicht köcheln lassen.
7. Anschließend passieren und auf ein Drittel einkochen lassen. Mit etwas angerührter Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Vor dem Servieren nach und nach kalte Butterwürfel hinzugeben und dabei gut rühren, damit die Soße einen schönen Glanz erhält.