

Zwischengang Brie / Walnusskaramell / Himbeeren / Baguette

Rezeptteil 3 von 4 Himbeer-Sauce

6 Personen:

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
120 g	Himbeeren TK
30 g	Zucker
30 ml	Rotwein
30 ml	Dunkler Balsamico
	Salz und Thymian
	Soja-Sauce

Vorbereitung

1. Die Himbeeren auftauen, einige beiseite legen und die restlichen durch eine Sieb drücken.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: Den **Zucker** in die Pfanne geben, durch schütteln verteilen und schmelzen lassen. Wenn er goldbraun ist, mit **Rotwein** und **Balsamico** ablöschen, Thymian hinzu geben und einkochen, bis er dickflüssig ist. Vom Kochfeld nehmen und die Himbeer-Sauce hinzu geben.

Mit Soja-Sauce abschmecken.

Wenn die Sauce etwas abgekühlt ist, einige frische Himbeeren hineingeben.