



Feigen - Cassis - Soße

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Zu gebratenem Geflügel, fruchtig, herzhaft

Zutaten

- 2 vollreife, aber noch feste Feigen, geputzt, gewürfelt
- 4 El Johannisbeerlikör (Crème de Cassis)
- 100 ml trockener Rotwein
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 1 Tl Puderzucker
- 1 El Butter
- 1 Lorbeerblatt, 2 Nelkenköpfe, 1 Wacholderbeere
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zum Bratensatz von den angebratenen Geflügelteilen, z. B. Entenbrust, zunächst etwas Butter geben und darüber den Puderzucker stäuben; leicht karamellisieren lassen.

Schritt2

Mit dem Rotwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt3

Erst dann den braunen Bratensaft aufgießen, die Gewürze zufügen, "ausziehen" lassen, auf die benötigte Menge reduzieren. Die Gewürze wieder entfernen, mit Cassis, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Schritt4

Ev. leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden, kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufrühren und die Feigenwürfel unterschwenken

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-cassis-sosse/>