



# Gänselebersoße mit Zartbitterschokolade

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus der „Sterneküche“, zu edlen Wildgerichten

## Zutaten

- 1/4 l Hirsch - oder Rehwildfond
- (Selber gekocht oder aus der Feinkostabteilung)
- 1/4 trockener Rotwein
- 1/4 l Portwein
- 2 Stück Schalotten, fein gewürfelt
- 3 gedrückte Wacholderbeeren
- 1/4 Tl Puderzucker
- 20 g Butter
- 100 g Gänseleberterrinen oder 1 Döschen Gänseleberparfait aus der Feinkostabteilung
- 15 g geriebene Zartbitterschokolade
- Salz, Chili aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schalotten Würfel in etwas Butter anschwitzen, den Puderzucker, ganz wenig Chilipulver und die Wacholderbeeren dazu geben.

### Schritt2

Mit dem Rot - und Portwein aufgießen, fast völlig reduzieren lassen.

### Schritt3

Den Wildfond dazu geben, weiter etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen und mit der pürierten Gänseleber verkochen.

## **Schritt4**

Mit etwas geriebener Bitterschokolade, Salz und Pfeffer nachschmecken.

**Rezeptart:** Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaenselebersosse-mit-zartbitterschokolade/>