

## Pflaumen-Cognac-Sauce

### Zutaten für 4 Personen

10		Dörripflaumen, ohne Stein	Vierteln
$\frac{3}{4}$	dl	Cognac	Pflaumen etwa 1 Stunde in Cognac marinieren
3	dl	Kalbs- oder Bratenfond (Lacroix)	Aufkochen, auf die Hälfte reduzieren
1.5	dl	Rahm	Mit Pflaumen und Cognac zu Fond geben und bei kleiner Hitze köcheln bis Sauce leicht bindet
1	Prise	Zimt, gemahlen	Beigeben
1	Prise	Ingwer, frisch gemahlen	Beigeben
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Abschmecken
einige	Tropfen	Zitronensaft	Abschmecken
			Nach Belieben mit einem Schuss Cognac verfeinern.
		<b>Tipp</b>	Eine Messerspitze Liebig Fleischextrakt zu Fond geben
			Anstelle von Salz Hühnerbouillon (Würfel) verwenden
			Eignet sich zu Schweins- und Kalbsbraten (Nierstück, Kotelett, etc.)
			Passt zu Wild