



Fleischklößchen in Cranberry Sauce

Fleischklößchen in Cranberry Sauce

350 g Menzi Fleischklößchen

400 ml Jürgen Langbein Braten-Fond Bio

100 g Cranberrys (frisch oder getrocknet)

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

400 g Kartoffeln

1 Esslöffel Butter

Etwas Milch

Salz und Pfeffer

Fleischklößchen in Cranberry Sauce

1.

Kartoffeln schälen, grob kleinschneiden und in einem Topf kochen, bis sie gar sind.

Cranberrys mit Bratenfond, Honig und Balsamico in einem Topf erhitzen und leicht einkochen lassen (wer mag, kann die Sauce auch mit den Cranberries pürieren).

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Dann die Fleischklößchen dazugeben und in der Sauce warm ziehen lassen.

Butter und Milch in die Kartoffeln geben und zu einem Kartoffelbrei stampfen.

Die Fleischklößchen mit der Sauce auf dem Kartoffelstampf anrichten und servieren.