**Gewürzjus**

2 dl leicht gebundener Wildfond

1 TL Akazienhonig

10 Pfefferkörner

2 Wacholderbeeren

2 Pimentkörner

1 Kardamomkapsel

1 Sternanis

20 g kalte Butterwürfel

Die Gewürze im Mörser zerdrücken und in dem erhitzten Honig nur leicht karamellisieren, dann den Portwein und den Wildfond aufgießen, einmal aufkochen und am Herd zehn Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und mit den kalten Butterwürfeln sämig aufmontieren.