

Rezept

Geflügelrahmsauce

Ein Rezept von Geflügelrahmsauce, am 25.03.2023

Zutaten

2 TL weiche Butter	2 TL Mehl
1/2 Bund Schnittlauch	2 Schalotten
1 TL neutrales Öl	350 ml Hühnerbrühe
150 g Sahne	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 175 kcal, 16 g F, 1 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Butter und Mehl mit einer Gabel glatt verkneten, zu Kugeln formen und kurz ins Tiefkühlfach legen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden.
2. Schalotten schälen, fein würfeln. In einem Topf im heißen Öl glasig dünsten. Brühe und Sahne zugießen, alles kurz aufkochen lassen.
3. Nach und nach die Mehlbutterkugeln mit dem Schneebesen in die kochende Sauce rühren, bis sie sich aufgelöst haben. Die Sauce noch mindestens 5 Min. kochen.
4. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch bestreut servieren.