

Rezept

Salbei-Käse-Sauce

Ein Rezept von Salbei-Käse-Sauce, am 09.06.2026

Zutaten

1 Knoblauchzehe	2 grobe Bratwürste (z. B. fränkische Rostbratwürste oder Thüringer)
40 g Butter	1 EL getrockneter Salbei
2 TL Mehl	50 ml trockener Weißwein
1/4 l Brühe (Instant)	100 g Sahne
100 g Schmelzkäse	2 TL Aceto balsamico
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3-4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen. Die Würste aus der Pelle drücken und in walnussgroße Stücke zerteilen. Die Wurststückchen in einer hohen Pfanne ohne Fett bei starker Hitze knusprig braun braten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Die Butter in der Pfanne zerlassen, den Salbei dazugeben und ca. 2 Min. anschwitzen. Mehl dazugeben und den Knoblauch dazupressen. Alles zusammen anschwitzen, dann mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Nach und nach die Brühe dazugeben und die Sauce in 6-8 Min. unter Rühren weiter einkochen lassen.
3. Die Sahne, den Schmelzkäse und den Aceto balsamico hinzufügen, aufkochen und cremig einkochen lassen. Die Bratwurststückchen in die Sauce geben und kurz durchziehen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feine Spaghettini passen gut dazu.