

Rezept

Waldmeister-Sahne zu Spargel

Ein Rezept von Waldmeister-Sahne zu Spargel, am 04.12.2024

Zutaten

1 Bund Waldmeister	200 ml Weißwein
2 Schalotten	1 EL Butter
200 ml Kalbsfond (Glas)	200 g Sahne
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Waldmeister waschen und trocken schütteln. Einige Blättchen beiseitelegen. Waldmeister im Wein 15 Min. ziehen lassen.
2. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. In der Butter hellgelb dünsten. Kalbsfond zugießen und offen 10 Min. köcheln lassen. Aromatisierten Wein zugießen und um ein Drittel einkochen lassen. Die Sahne zugießen und zu einer cremigen Sauce einkochen lassen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Restliche Waldmeisterblättchen hacken und über die Sauce streuen.