

## Rezept

# Weißwein-Senf-Sauce

Ein Rezept von Weißwein-Senf-Sauce, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Schalotte (ca. 40 g)	<b>1</b> 1/2 EL Butter
<b>1 EL</b> Mehl (Type 405)	<b>200 ml</b> trockener Weißwein
<b>200 ml</b> Heller Kalbsfond	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> mittelscharfer Senf
<b>1 TL</b> grobkörniger Senf	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	Cayennepfeffer
Zucker	Pürierstab

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen, ca. 25 Min. Zubereitung | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotte schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem kleinen Topf (20 cm Ø) aufschäumen lassen, die Schalotte darin 2 Min. dünsten. Das Mehl einstreuen und kurz durchrühren. Den Weißwein nach und nach dazugießen und mit einem Schneebesen glatt verrühren. Mit dem Kalbsfond aufgießen und aufkochen lassen. Das Lorbeerblatt einlegen und die Sauce offen bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
2. Die Sahne dazugeben und weitere 5 Min. köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen, beide Senfsorten einrühren, die restliche Butter dazugeben und alles mit dem Pürierstab fein und schaumig aufmixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.