

Weißweinsoße

Saucen&Marinaden » Saucen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 EL Butter/Margarine
- » 2 Schalotte(n)
- » 100ml Weißwein
- » 1 Zitrone(n)
- » 300ml Schlagsahne
- » Stärke
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Muskat
- » 1 EL Honig
- » 1-2 EL Estragonessig

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Butter erhitzen, fein gewürfelte Schalotten darin glasig schwitzen. Weißwein und Zitronensaft zufügen, mit Sahne auffüllen, einmal aufkochen.
2. Soße durch ein Sieb streichen, erneut erhitzen und mit etwas angerührter Stärke leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit Honig und Estragonessig abrunden. Mit Kräutern garnieren.

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1208

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke