

Schinken-Käse-Soße

Saucen&Marinaden » Saucen » Käse-Saucen

Zutaten (4 Personen)

- » 2 EL Butter/Margarine
- » 3 Lauchzwiebel(n)
- » 75g Kochschinken
- » 100ml Weißwein
- » 200ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 200ml Schlagsahne
- » 125g Schmelzkäse
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Muskat
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden und kurz in der Butter andünsten. Fein gewürfelten Schinken zufügen. Weißwein, Gemüsebrühe und Sahne angießen, aufkochen und etwas einkochen lassen.
2. Evtl. leicht binden. Schmelzkäse in der Soße auflösen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1204

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