Kräuter-Rahmsauce

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 20 min
Aktivzeit: 10 min
Einfach

Zutaten

für 4 Personen

1	Zwiebel, gehackt
1	Knoblauchzehe, gehackt
1 TL	Butter
1 dl	Weisswein
2 dl	Hühnerbouillon
1 dl	Vollrahm
1 Bund	diverse Kräuter, gehackt
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

121	kcal
1 g	Eiweiss
3 g	Kohlenhydrate
10 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose

Tipp

Weiche Kräuter wie Bärlauch, Sauerampfer, Peterli, Basilikum und Co. erst kurz vor dem Servieren zur Sauce geben für mehr Aroma und Farbe. Kräuter mit festem Stiel und Blatt wie Thymian, Rosmarin, Majoran dürfen einige Minuten mitkochen.

Zubereitung

1 Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Weisswein dazugiessen und vollständig einkochen lassen. Bouillon beifügen und stark einkochen lassen. Rahm und Kräuter beifügen und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

(Wild-)Kräuter-Varianten: Knoblauchsrauke, Bärlauch, Sauerampfer, Brennnessel, Peterli, Basilikum, Schnittlauch, Dill, Estragon.