



Kräuter-Rahmsauce



Der feine Unterschied.

 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 dazugliessen 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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.