# Kräuter-Rahmsauce

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.