

Geflügelrahmsauce

🕒 10 Minuten

Schwierigkeit Leicht



Zutaten

für 4 Personen

400 ml Lacroix Geflügel-Fond

150 ml Rahm

50 g Butter, zimmerwarm

Salz & frisch gemahlener weisser Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

In einer Saucenpfanne den Geflügelfond aufkochen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Rahm zugeben und bei schwacher Hitze etwa 3 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce aufkochen und die Saucenpfanne von der Wärmequelle nehmen.

Die Butter mit einem Schneebesen oder Stabmixer unter die heisse Sauce rühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Passt zu

Gedämpfte Maispouletbrust

Geschnetzeltes Perlhuhn mit Champignons

Gebratener Pouletschenkel

Produkt



Geflügel-Fond