

# 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**