

# Whisky-Sauce

🕒 30 Minuten

**Schwierigkeit** Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

**50 g** Butter

**1** mittelgrosse Schalotte, fein gehackt

**16** eingelegte grüne Pfefferkörner

**100 ml** Whisky (Single Malt)

**250 ml** Lacroix Geflügel-Fond

**150 ml** Rahm

**1** Prise Meersalz

**2 EL** Whisky zum Parfümieren

**1 KL** Bienenhonig

Salz & frisch gemahlener weisser Pfeffer



## Anleitungen

## Zubereitung

In einer Sauteuse die Butter zergehen lassen. Schalotten und die grünen Pfefferkörner zugeben und andünsten.

Mit dem Whisky ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze sirupartig einkochen lassen.

Den Geflügelfond zugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 10 - 12 Minuten köcheln lassen.

Den Rahm zugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze weitere 5 - 7 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mit Whisky und Honig parfümieren.

## Passt zu

Perlhuhn gebraten oder gedämpft

Wachteln aus dem Ofen

Mistkratzerli

Poulet de Bresse

## Produkt



**Geflügel-Fond**