

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