



Sauce

Geflügelrahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 EL	Butter,
2 EL	Mehl,
1 l	Geflügelfond (siehe Rezept Geflügelfond)
2 Stück	Eier, davon die Eigelbe
5 dl	Rahm (Sahne)

Zubereitung:

Butter, Mehl

In der heissen Butter das Mehl hellgelb anschwitzen.

Geflügelfond

Mit dem Geflügelfond ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Etwas erkalten lassen (damit die zuzufügenden Eigelbe nicht gerinnen).

Rahm, Eigelbe

Die Eigelb mit der Sahne vermischen und nach und nach in die Sauce rühren. Nochmals kurz aufwärmen.

Hinweis:

Die Zubereitung der in diesem Rezept benötigten Grundsauce «Geflügelfond» finden Sie auf meinen Webseiten:

www.hans-ruedi.ch -> Rezepte -> Saucen -> Grundsaucen -> Geflügelfond.pdf