



Sauce

Ingwersauce

Rezept

Zutaten :

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

5 cm	frischen Ingwer
2 EL	Butter
1 dl	Bouillon
3 cl	Sherry
3 cl	Cognac
1 dl	Rahm
	Salz und weisser Pfeffer
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung:

Ingwer, Butter

Ingwer in sehr feine Würfelchen schneiden und in der heißen Butter andünsten.

Bouillon, Sherry und Cognac

Bouillon, Sherry und Cognac beifügen und zur Hälfte einkochen.

Rahm

Rahm zugeben und erneut etwas einkochen lassen. Dann abschmecken und zu Wild oder Schweinefleisch servieren.