Kräuterrahmsauce

Mit diesem Rezept erhält man eine vielseitige Kräuterrahmsauce. Je nach Verwendung und Geschmack kann man sie mit Gewürzen und weiteren Kräutern verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Kartoffel
30 g	Butter
130 ml	Weißwein
510 ml	Hühnerfond (hell)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Zitronensaft
80 g	Sahnebasis (QimiQ)
3 EL	Petersilie
3 EL	Schnittlauch

Zubereitung

1. Die **Kräuterrahmsauce** kann schnell und einfach zubereitet werden und ist lecker zugleich. Hierfür zuerst die gewürfelte Kartoffel und die fein geschnittene Zwiebel in Butter andünsten, bis die Zwiebelstückchen glasig sind.

2. Die Zwiebel- Kartoffelmischung mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Hühnerfond auffüllen. Die Sauce etwas einkochen lassen und dann mithilfe eines Mixers pürieren.

3. Nun die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und die gehackten Kräuter (Petersilie, Schnittlauch), sowie eisgekühlte Sahne-Basis untermischen.

Tipp

Die Kräuterrahmsauce schmeckt sowohl zu Fleisch, als auch zu Gemüse sehr gut.