

## Whisky-Soße

### Für 2 Personen

2 Zwiebeln	3-4 EL Olivenöl	200 ml Sahne
200 ml Milch	50 ml Whisky	200 ml Gemüsefond

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin mit glasig anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, Sahne, Milch und Whisky hinzufügen, köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rene Eggl am 22. September 2016