

Gemüsebrühe-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte 2 EL Butter 1 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer 1 Prise Muskat
50 ml Sahne

Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Mehl darüber geben und mit Gemüsebrühe aufgießen und gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne hinzufügen, einmal aufkochen und die Soße mit dem Pürierstab aufmixen.

Karlheinz Hauser Montag, 16. Februar 2009