

Sahne-Soße

Frank Buchholz	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	1 EL Mehl	250 ml Gemüsefond
100 g Sahne	1 EL Passionsfruchtessig	Meersalz
weißer Pfeffer		

Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Schalotten- und Knoblauch-Stückchen hinzufügen, glasig dünsten und mit Mehl bestäuben.

Mit Fond ablöschen und um ein Drittel einkochen lassen.

Sahne hinzufügen und alles weitere 5 Min. köcheln lassen.

Soße mit Passionsfruchtessig, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

NN am 09. November 2025