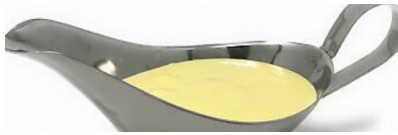


Sämige Zitronenrahmsauce Rezept von Miriam

Zutaten ca. 4 dl.



- 30 g Butter
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 ½ dl Weisswein
- 4 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Chilisalz aus der Mühle
- 1 EL Zucker
- 1 Becher Crème fraîche
- ½ dl. Kalbsfond
- 1 ½ dl. Rahm
- 50 g Butter, kalt, in Stücke

Zubereiten

Zwiebel und Zitronenschale in der Butter glasig dünsten. Mit Weisswein und Kalbsfond sowie Zitronensaft ablöschen, würzen, etwas einkochen lassen. Ca. 15 min. Durch ein Sieb seihen und alles wieder zurück in die Pfanne, dann Crème fraîche und Rahm begeben.

Mit dem Pürierstab die kalte Butter Stückchenweise unterrühren.

Wenn die Sauce noch etwas zu dünn ist, etwas Saucen Maizena (für weisse Sauce) begeben und kurz aufkochen.

Abschmecken.