

Weißweinsauce



Zutaten:

- 1 Becher 200g Schlagsahne
- 30g Mehl Typ 550
- 30g Butter
- 200ml Fleisch- / Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 75ml Weißwein
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Butter schmelzen und das Mehl hinzugeben. Gut verrühren (Mehlschwitze).

Alles mit der Brühe ablöschen und weiter gut rühren damit keine Klümpchen entstehen. Die Sahne und den Wein zugeben, gut verrühren und dann unter Rühren das Tomatenmark zugeben. Das Ganze aufkochen lassen damit der mehliges Geschmack verschwindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Danach noch köcheln lassen bis die Sauce dicker wird und der Alkohol verfliegt. Ist die Sauce zu dick, Wasser oder Weißwein nachfüllen.

Wer möchte, zur Garnierung: frische gehackte Petersilie

Diese Sauce ist auch eine gute Basis für:

- Champignons: Frische Pilzwürfel anbraten und zur Sauce hinzugeben.
- Schweinemetallions mit Pfeffer und Salz anbraten damit die Poren geschlossen sind, Pilze anbraten, alles in eine Auflaufform geben und dann die Sauce hinzugeben. Alles im Backofen schmoren lassen.
- Dies ist auch mit Hühnchen, Geschnetzeltem, Schnitzel oder Tofustreifen möglich.

Alternativen:

Weißwein gegen Wasser austauschen (normale Rahmsauce),

Rotwein für dunkleres Fleisch ist auch möglich.

Nur einen ½ Becher Sahne und 100ml Milch verwenden – ist etwas leichter.

Brühe – am besten ist der Zusatz von entstandenem Bratensaft.

Grobe Pfefferkörner hinzugeben = Pfeffersauce

Auch ein guter Schuss **Whisky** passt.

Beilagen: Reis, Nudel, Knödel, Kartoffel, Pommes, Kroketten ... – alles ist möglich.