



Chardonnay Delikat Essig

Crèmesauce zu einheimischem Fisch

Rezept

Zutaten

1	Schalotte
½ TL	Gemüsebouillon Paste oder Pulver
½ dl	Weisswein
1 EL	Butter
2 EL	Chardonnay Delikat Essig
1 dl	Rahm
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

1. In der Bratpfanne einen Esslöffel Butter leicht braun werden lassen,
2. Gemüsebouillion-Paste/Pulver zugeben,
3. sofort mit dem Weisswein ablöschen.
4. Einkochen lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Chardonnay Delikat Essig dazugeben alles ganz kurz aufkochen.
5. Den Rahm dazugeben und etwa 1/2 Minute auf kleiner Flamme köcheln lassen.
6. Mit Butter-Flocken verfeinern und nach Ihrem Gusto würzen.

Sofort mit dem heimischen Süßwasserfisch, der bereits an der Wärme auf diese herrliche Sauce wartet, servieren.