

Geflügel Rezepte

Geflügelrahmsauce Einfach

Gattung: Geflügel, Grundlage, Soße, Fond

2 Essl. Butter,	2 Eigelb,
2 Essl. Mehl,	500 ml Sahne
1 Liter Geflügelfond,	

In der heißen Butter das Mehl hellgelb anschwitzen.

Mit dem Geflügelfond ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen.

Die Eigelb mit der Sahne vermischen und nach und nach in die Sauce rühren.