

# Geflügel Rezepte

## Geflügelrahmsauce Einfach

Gattung: Geflügel, Grundlage, Soße, Fond

---

2 Essl. Butter,  
2 Essl. Mehl,  
1 Liter Geflügelfond,

2 Eigelb,  
500 ml Sahne

---

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.