

Rahmsauce (einfach)



Zutaten für vier Personen:

1 EL Butter
50-75 ml Schlagsahne
50-75 ml H-Milch
200 ml Fleischbrühe [1 geh. TL
Brühpulver]
1 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
75 ml kaltes Wasser
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Butter in einer Sauteuse schmelzen, dann Tomatenmark, Sahne, Milch und Brühe einrühren.
2. Das Mehl mit dem Wasser in einem Schüsselchen glatt rühren und zugeben. Aufkochen und einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce andickt.
3. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Hinweise:

Diese Rahmsauce ist etwas einfacher herzustellen als eine auf der Basis von Mehlschwitze.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, warme Saucen, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023