

Morchelrahmsauce

für vier Personen

Zutaten

1 Zwiebel, fein gehackt
2 EL Olivenöl
20g getrocknete Morcheln
1 TL Mehl
1 dl. Weisswein
1 EL Cognac
wenig Senf
1,5 dl Rahm
1 TL Bouillonpaste
Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Morcheln in 2dl lauwarmem Wasser/Milch 30 Min. einweichen

Einweichwasser auffangen, sieben

Morcheln längs halbieren und nochmals kurz abbrausen

Zubereitung

Zwiebeln im Öl glasig dünsten
Morcheln begeben und mitdünsten

Mehl begeben, mit Weisswein und Cognac ablöschen, leicht einköcheln

Senf, Einweichwasser und Bouillon begeben und aufkochen

Rahm hinzufügen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen

mit Salz und Pfeffer würzen

Tipp: wunderbar als Pastetlifüllung, zu Nudeln, zu Poulet- oder Kalbgschnetzeltem