



WEIßWEINSAUCE

Informationen:

- Für 4 Portionen
- Kostet etwa 0,45 € pro Person
- Die Zubereitungszeit liegt bei ca. 15 Minuten

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 255
- KJ: 1068
- Fett: 22,9 g
- KH: 5,6 g davon 2,4 g Zucker
- Eiweiß: 1,8 g

Alle Angaben sind Cirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Für die Weißweinsauce:

- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 200 ml trockenen Weißwein
- 300 ml flüssige Sahne
- 1/4 TL Salz
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- etwas Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereiten:

Weißweinsoße:

- Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen.
- Das Mehl dazugeben und nur sehr kurz mit der zerlaufenen Butter unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen anschwitzen – verbinden.
- Sehr zügig den Weißwein unter ständigem Rühren „peu à peu“ dazugeben.
- Wenn der Wein aufgebraucht ist, die Sahne auf einmal dazugeben und immer schön rühren.
- Die Weißweinsoße 1 Minute aufkochen und dann 5 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Und was machen wir die ganze Zeit dabei? Richtig, rühren. Die Soße soll nämlich nicht anbrennen und keine Klümpchen bilden.
- Sollten am Ende doch noch Klümpchen vorhanden sein, die Soße mit dem „Zauberstab“ bzw. Pürrierstab bearbeiten, so dass die Klümpchen sich in der Soße auflösen. Alternativ kann man die Soße auch durch ein Metallsieb laufen lassen, so verschwinden die Klümpchen auch.
- Die Soße mit dem Salz, der Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.