



HELLE RAHMSAUCE

Informationen:

- Für 4 Portionen
- Kostet etwa 0,40 € pro Portion
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 15 Minuten

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 309
- KJ: 1294
- Fett: 31,0 g
- KH: 5,0 g davon 1,9 g Zucker
- Eiweiß: 2,4 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Für die Rahmsoße:

Ergibt etwa 500 ml

- 25 g Weizenmehl
- 25 g Butter
- 500 ml flüssige Sahne
- 1/2 TL Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- etwas frisch geriebene Muskatnuss

Zubereiten:

Rahmsoße:

- Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen.
- Das Mehl dazugeben und mit der zerlaufenen Butter unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen anschwitzen – verbinden. Das Mehl darf ruhig ein wenig Farbe bekommen.
- Die Sahne unter ständigem rühren „peu à peu“ dazugeben und immer schön rühren.
- Die Soße 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, etwas frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Tipp:

Die Rahmsoße ist vielseitig verwendbar. Ich mache z.B. gerne eine Pfefferrahmsoße daraus.