

Whisky Rahm Sauce



Vorbereitung
30 Minuten



Für Kinder
nicht geeignet



Gluten
frei



Mit
Laktose



Thermomix®
geeignetes Rezept

3dl

1 kleine rote Zwiebel
30g Butter
1TL Salz

Zwiebel fein schneiden und mit Butter andünsten. Alternativ die Zwiebel im Thermomix (TM) 10 Sekunden auf Stufe 7 zerkleinern, anschliessend die Butter hinzufügen und bei 4 Minuten auf Stufe 2 und 120°C andünsten.

½ dl Whisky
1EL Tomatenpüree
2 dl Bouillon

Mit Whisky ablöschen. Tomatenpüree hinzufügen und mit Bouillon aufgiessen. Das Ganze auf etwa 1 dl bei mittlerer Hitze einköcheln lassen oder im TM 10 Minuten bei 80°C auf Stufe 2 köcheln.

1 dl Rahm
½ dl Whisky

Den Rahm unterziehen und den restlichen Whisky hinzufügen. Nochmals einkochen lassen oder im TM weitere 5 Minuten bei 80°C auf Stufe 2.

Passt hervorragend zu Hacktätschli, Hackbraten, Rindfilet, Poulet, Kalbsnuss...

