

Morchelrahm-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten: 1 Päckli braune Sauce
Rahm
Rotwein
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
Pfeffer, Chili oder Cayenne
Cognac oder Madère

Zwiebeln und Knoblauch hacken und in Rotwein dünsten. Ca. 1 dl Wasser zugeben und Sauce-Pulver beimischen. Gut aufkochen.

Mit Pfeffer und kleiner Prise Cayenne abwürzen. Rahm dazu giessen bis Sauce schön sämig ist. Abschmecken mit Cognac oder Madère.

Morcheln ca. 3-4 Stunden einweichen, abtropfen, grob hacken und mit Sauce aufkochen.