

Sahnesauce

Für 4 Personen
Dauer: ca. 15 min

Zutaten

- 250 ml Sahne
- 2 EL Butter
- 1 gestr. EL Mehl
- 1 Schluck Weisswein
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne schmelzen
2. Pfanne vom Herd nehmen, Mehl in die Butter geben und mit dem Schneebesen umrühren, bis sich das Mehl komplett aufgelöst hat (Pfanne dafür schräg halten)
3. Pfanne zurück auf den Herd stellen und Sahne dazugeben
4. Umrühren, bis sich die Sahne mit dem Mehl-Butter-Gemisch vermischt hat und aufkochen
5. Sobald die Sauce kocht, den Schluck Weisswein zugeben, vom Herd nehmen, Platte ausschalten
6. Sauce mit Salz, etwas Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen und noch einmal gut umrühren