

Einfache Hühnersauce (Für Nudeln)

Zutaten für: 4-8 Portionen

500	ml	Hühnerbrühe
1 1/2	Essl.	Maisstärke
1	Teel.	Salz
		Pfeffer; nach Geschmack
1/2	Teel.	Glutamat
1 1/2	Essl.	Pflanzenöl; (oder Schmalz)

Anleitung:

Zubereitung

Hühnerbrühe mit Maisstärke, Salz, Pfeffer und Glutamat verquirlen.

Öl in einem Saucentopf erhitzen und die Brühe angießen. So lange unter Rühren erhitzen, bis die Sauce dicklich und glatt ist. Gleich servieren.