

## Morchel - Rahmsauce

Kategorien: Nudelsauce, Küche, Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

30	Gramm	Getrocknete Morcheln
1	Essl.	Schalotten; fein gehackt
1	Essl.	Butter
100	ml	Sherry; oder Portwein
300	ml	Rahm
		Salz
		Pfeffer

### Anleitung:

Die Morcheln 2 Stunden in kaltes Wasser einlegen. Danach abgiessen, das Einlegewasser auffangen und durch einen Kaffeefilter passieren. Die Morcheln, wenn noetig, halbieren oder vierteln und mit den Schalotten in der Butter anziehen lassen. Mit Sherry abloeschen. Stark einkochen lassen, dann Rahm zufuegen. Weiterkochen, bis die Morcheln gar sind und die Sauce saemig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach der Verwendung kann man den Bratenfond des Fleisches zufuegen.