

Trüffelsauce mit Schinken

Kategorien: Nudelsauce, Sauce, Küche, Informationen

Zutaten für: 4 Portionen

RAHMSAUCE

25	Gramm	Butter
25	Gramm	Weissmehl
150	ml	Rahm
300	ml	Milch
		Salz
		Weisser Pfeffer
		Muskatnuss

TRUEFFELSAUCE

50	Gramm	Schinken; fein gehackt
2		Trüffeln; fein gehackt

Anleitung:

Die Butter in einer kleinen Pfanne zerfliessen lassen, Mehl dazugeben. Unter Rühren leicht dinsten, jedoch ohne Farbe annehmen zu lassen. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Nach und nach die kalte Rahm-Milch-Mischung mit dem Schwingbesen dazurühren, weiter rühren bis die Sauce glatt und gebunden ist. Wieder aufs Feuer stellen und bei schwacher Hitze noch 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken. Schinken und Trüffeln zugeben und noch etwas einkochen lassen. Beachten: nur Schinken von sehr guter Qualität nehmen!