



KALTE KRÄUTER SAUCE

VON: DEN LANDFRAUEN

ZUTATEN:

- 2 EL BUTTER
- 1,5 EL MEHL
- 300 ML HELLE FLEISCH-
ODER GEMÜSEBRÜHE
- ETWAS SAHNE
- 100 ML HALBFEST
GESCHLAGENE SAHNE
- 2-3 EL TOMATENMARK
- 2 GERIEBENE SCHALOTTEN
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 2 EL BASILIKUM GEHACKT
- SALZ UND PFEFFER

**BUTTER ZERLASSEN,
WEIZENMEHL UNTERRÜHREN
UND ANSCHWITZEN.
BRÜHE ZUGEBEN, DIE SAUCE 3-
4 MIN. LEISE KÖCHELN
LASSEN, DANACH UNTER
UMRÜHREN ABKÜHLEN.
VORSICHTIG DIE SAHNE UNTER
DIE ERKALTETE SAUCE HEBEN
UND MIT TOMATENMARK,
GERIEBENER SCHALOTTE, FEIN
GEHACKTER ODER
ZERDRÜCKTER
KNOBLAUCHZEHE, BASILIKUM,
SALZ UND PFEFFER
ABSCHMECKEN.**

**DIE SAUCE SCHMECKT
HERVORRAGEND ZU ALLEN
SORTEN FLEISCH,
FISCH UND GEMÜSE.**

