



Cognac - Morchel - Rahm

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Kalb oder Rindfleisch, auch zu zartem Geflügel

Zutaten

- 50 g getrocknete Spitzmorcheln, eingeweicht
- Gläschen Kalbsfond, 200 - 250 ml
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 50 g Cognac oder Weinbrand
- 50 ml Sahne
- 50 ml Crème fraiche
- 30 g kalte Butter
- 1 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Morcheln unter fließendem Wasser gut waschen, dann ca. 15 min. mit kaltem Wasser bedecken, einweichen.

Schritt3

Die Schalotten Würfel in etwas Butter glasig anschwitzen und die gut ausgedrückten Morcheln, (Ev. grob hacken) dazu geben. Etwas mit anschwitzen, salzen, pfeffern.

Schritt4

Das Morchel Wasser durch eine Kaffeefilter - Tüte passieren.

Schritt5

Den Ansatz mit dem Cognac und dem Einweichwasser ablöschen, den Kalbsfond aufgießen.

Schritt6

Einkochen lassen, Sahne und Crème fraiche dazu geben, alles auf die benötigte Menge reduzieren, die Morcheln dabei garen.

Schritt7

Nachschmecken und die kalte Butter verrühren, nicht mehr kochen lassen.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** cognac, geflügel, kalb, morchel, Rahm, rind

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cognac-morchel-rahm/>