



Edle Morchel - Rahmsauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu zart gebratenem Geflügel, aber auch zu Filet von Kalb -, Rind - oder Schweinefleisch

Zutaten

- 40 g getrocknete Spitzmorcheln
- 1 kleines Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 El Butter
- 100 ml Sahne
- 50 ml Creme fraiche
- 1 Strich Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Morcheln zunächst gründlich unter fließendem Wasser waschen und in etwa einem 1/4 l kaltem Wasser, 30 min. einweichen.

Schritt2

Danach gut ausdrücken, Einweichwasser verwahren, die Morcheln je nach Größe ev. grob hacken.

Schritt3

Mit den Zwiebelwürfeln in brauner Butter anschwanken und mit dem Einweichwasser und der Sahne ablöschen.

Schritt4

Zunächst etwas reduzieren lassen, dabei die Morcheln garen.

Schritt5

Den Bratensaft und Creme fraiche aufgießen, nachschmecken, ev. mit etwas angerührter Speisestärke oder Soßenbinder andicken. Die gehackte Petersilie zuletzt unterschwenken.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-morchel-rahmsauce/>