



Esterhazy Sauce

- **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 Esterhazy Rostbraten, kurzgebratenen oder gegrilltem, aber auch zu gedünstetem Fleisch

Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 frische Möhre, geputzt, gewaschen, in dünnen Streifen
- 1 kleine Kohlrabi, geschält, in dünnen Streifen
- 150 g Knollensellerie, geschält, gewaschen, in dünnen Streifen
- 1/4 l brauner Bratensaft
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1 El Rosenpaprika
- 1/2 Becher saure Sahne, Schmand oder Creme fraiche
- 1 Tl Butter
- Salz, 1 Prise Zucker, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, den Rosenpaprika dazu geben, kurz mit anschwitzen.

Schritt3

Mit dem Bratensaft und dem Weißwein aufgießen, etwa auf 1/3 reduzieren, einkochen lassen.

Schritt4

Die Sahne dazu geben, mit 1 Prise Zucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken.

Schritt5

Die Gemüse Julienne kurz in kochendes Salzwasser geben, 5 - 6 min. "bissfest" blanchieren. Auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt6

Danach kurz in Butter schwenken und zum Esterhazy - Soßenansatz geben.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** traditionel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/esterhazy-sauce/>