



Gorgonzola Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pikant mit Sherry, zu zartem Geflügel, Kalbfleisch und Pasta

Zutaten

- 50 g Gorgonzola, zerbröckelt
- 1 Gläschen heller Geflügelfond
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Creme fraiche
- 1 Tl Honig
- Etwas Sherry
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer, Chili oder Cayenne Pulver

Zubereitungsart

Schritt1

Den Geflügelfond, Sahne, Creme fraiche und Honig erhitzen und den zerbröckelten Gorgonzola dazu geben, etwas verkochen lassen.

Schritt2

Ev. ganz leicht mit Soßenbinder oder angerührter Speisestärke binden. Mit Chili oder Cayenne abschmecken, auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt3

Kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter unterrühren.

Rezeptart: Weiße Sossen

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