



# Helle Sherry - Morchel - Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " });
```

Zu zartem Geflügel oder Kalbfleisch

## Zutaten

- 30 g gleichmäßig große Spitzmorcheln, gewaschen, eingeweicht
- 1 Gläschen heller Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Creme fraiche
- 4 cl trockener Sherry
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 1 Tl Mehl
- 1 El Butter
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Spitzmorcheln abspülen und mit Wasser bedecken, 15 min. einweichen. Danach gut ausdrücken, ev. wenn zu groß, grob hacken, das Einweichwasser verwahren.

### Schritt2

Die Zwiebeln und die Morcheln in der Butter glasig anschwitzen und 1 Tl Mehl darüber stäuben. Den Geflügelfond und das Einweichwasser aufgießen, verrühren und 5 - 6 min. köcheln lassen.

### Schritt3

Sahne und Creme fraiche zufügen und alles auf die benötigte Menge einkochen lassen.

### Schritt4

Den Sherry zufügen, nachschmecken.

**Rezeptart:** Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/helle-sherry-morchel-sauce/>