



Sherry - Rahm - Sauce mit Preiselbeeren und Thymian Note

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

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

Passt sehr gut zu einem eleganten Gericht mit zartem Geflügel wie Stubenküken, Hähnchen, Poularden Brust oder Kalbsleber

Zutaten

- 300 ml brauner Kalbs - oder Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 6 EL trockener Sherry
- 2 EL Preiselbeeren
- 2 EL Creme fraiche
- Etwas frischer, gehackter Thymian
- 1/2 Tl angerührte Speisestärke
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

In die gleiche Bratpfanne oder Bratentopf zunächst den braunen Bratenfond geben, den Bodensatz frei kochen.

Schritt2

Durch ein feines Küchensieb passieren und mit Creme fraiche verkochen. Ev. leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden, den Sherry, Thymian und die Preiselbeeren dazu geben, nachschmecken.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** schnelle küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sherry-rahm-sauce-mit-preiselbeeren-und-thymian-note/>