



# Soubise Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " });
```

Zum Überbacken von z. B. Kalbssteaks, Kalbsrücken „Orloff “ oder Lammfleisch

## Zutaten

- 1 l " Gekonntgekocht " Bechamel - Sauce
- 250 g Zwiebeln, gewürfelt
- 50 g Butter
- 1 EL Crème fraiche
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebelwürfel zunächst kurz, für 1 min. in kochendes Salzwasser geben und sofort auf einem Küchensieb abgießen.

### Schritt2

In die Hälfte der Butter geben, 5 - 6 min. bei mäßiger Hitze schmoren lassen ohne Farbe zu nehmen. Die Bechamel dazu geben, verkochen.

### Schritt3

Mit Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle und geriebener Muskatnuss würzen, die restliche kalte Butter unterheben, ev. danach durch ein Küchensieb passieren.

**Rezeptart:** Weiße Sossen **Tags:** überbacken

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