

# Morchelsauce

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 30 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 6.–

Nährwert pro Rezept

185 Kcal, 12 g Fett, 3 g KH

---

## Zutaten

- |       |                             |   |   |
|-------|-----------------------------|---|---|
| 10 g  | <u>Morcheln, getrocknet</u> | 1 | einweichen und fein schneiden                                     |
| 4 g   | Butter                      |   |   |
| 12 g  | Zwiebeln, hacken            |   |   |
| 20 cl | <u>Weisswein</u>            | 2 | Zwiebeln mit den Morcheln anbraten<br>mit dem Weisswein ablöschen |
| 5 cl  | Demi Glace (RL Gewürz)      |   |   |
| 4 g   | Butter                      |   |   |
|       | <u>Tonamat (RL Gewürz)</u>  | 3 | ablöschen und aufkochen<br>nach Belieben würzen                   |
| 5 cl  | <u>Cognac</u>               | 4 | am Schluss zugeben abschmecken                                    |