

Saucen & Marinaden

Marsala-Sauce

Zutaten:

- 150 ml Marsala
- 150 ml Sahne
- 200 ml Geflügelfond
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Marsala (mit ggf. Bratgut) aufkochen und etwas einreduzieren lassen.
- Tomatenmark, Sahne, Fond und Lorbeerblätter hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15 min, köcheln lassen.
- Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und damit die Sauce binden.
- Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken

Eindeutige ID: #1145

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:33