

Grüne Sauce als Beilage zu Fleisch (Grilladen etc.)



1 Zwiebel, gehackt
1 Schalotte, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
½ KL Bratbutter

Andünsten.

1 KL Mehl

Darüber streuen, kurz rösten.

1.5 dl Weisswein

Ablöschen und einkochen lassen, den aufgelösten Bratensatz des Fleisches begeben.

1 dl Bouillon

Beifügen, bis auf 1.5 dl einkochen lassen.

Salz, Pfeffer

Würzen.

1.5 dl Rahm

Beifügen, 5 Min. kochen lassen.

1 Bund Petersilie, gehackt
1 Bund Basilikum, gehackt

Beifügen, 1 Min. kochen lassen, evtl. nachwürzen und mit dem vorbereiteten Fleisch servieren.

Eignet sich sehr gut für die Grillparty.