



Rezept vom 4. März 2009 – Hansruedi und Üse

Morchelsauce

Zutaten (für 4 Personen):

40 g getrocknete Morcheln (Morcheln 1–2 Stunden im heissen Wasser einweichen,

Wasser nicht ableeren)

1 Zwiebel, fein gehackt

½ – 1 Liter Halbrahm

2 KL Bratensauce (Pulver) in etwas Wasser aufgelöst

Etwas Bouillon

1 dl Weisswein

Paprika edelsüss und scharf

Aromat

Pfeffer aus der Mühle

1. Die eingelegten Morcheln halbieren und gut Waschen. Die gehackte Zwiebel mit etwas Olivenöl andünsten, Morcheln am Schluss kurz dazugeben. Mit dem braunen Wasser (der eingelegten Morcheln), die Zwiebeln und Morcheln ablöschen. Kurz einköcheln lassen und noch etwas Weisswein dazugeben, "Fond" um die Hälfte reduzieren. Rham (je nach dem wie viel Sauce benötigt wird) dazugeben. Bratensauce dazugeben und die Sauce würzen/abschmecken und einkochen lassen, eh voila,c'est ca.