

Gemüserahmsauce

Sauce crème de légumes

Anzahl: **1.00 Liter**
Rezeptgruppe: **Suppen (warm und kalt)**
Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

1400 g	Gemüsefond
100 g	Weißwein
50 g	Olivenöl, kaltgepresst
60 g	Weißmehl
200 g	Vollrahm, 35%
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Cayennepfeffer, gemahlen

Vorbereitung

Gemüsefond und Weißwein auf 900 g einreduzieren.

Zubereitung

- Olivenöl und Weißmehl zu einem hellen Roux anschwitzen und erkalten lassen.
- Heißen eingekochten Gemüsefond unter Rühren begeben und aufkochen.
- 30 Minuten leicht sieden lassen, des Öfteren rühren und abschäumen.
- Sauce durch ein feines Drahtspitzsieb passieren und nochmals aufkochen.
- Vollrahm begeben und mit Salz, weißem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Hinweise für die Praxis

Verwendung: für Gemüserahmsaucen und lacto-vegetarische Gerichte.