

## Thymian-Cognac-Rahm-Soße

### Für zwei Personen

1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	300 ml Rinderfond
100 ml Sahne	6 cl Cognac	2 EL gereb. Thymian
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	1 Musaktnuss
1 EL Speisestärke	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Zwiebel abziehen und grob hacken, Knoblauch abziehen und andrücken.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Lorbeerblatt, Nelke, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und leicht braun werden lassen.

Mit Cognac ablöschen. Anschließend den Fond und die Sahne angießen.

Etwas köcheln lassen und durch ein engmaschiges Sieb in einen zweiten Topf abseihen. Nach Bedarf mit Speisestärke abbinden. Mit Muskat abschmecken.

Celine Knöll am 14. April 2020