

# Morchel-Sahne-Soße

## Für zwei Personen

1 kleines Markbein	1 kleine Schalotte	20 g getrock. Morcheln
200 ml Rinderfond	50 g Butter	200 ml Sahne
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Getrocknete Morcheln mit heißem Wasser übergießen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.

Schalotte abziehen und fein hacken. Markbein, Schalotte und Morcheln in einem Topf mit Butter anrösten und dann mit Rinderfond ablöschen.

Markbein entfernen, Sahne hinzugeben und leicht einköcheln lassen. Falls die Sauce zu flüssig ist mit etwas Stärke abbinden.

Peter Schaad am 26. Juni 2023