

Riesling-Soße

Für 4 Personen

200 ml Riesling 500 ml Geflügelbrühe 100 g Sahne
1 EL Crème-double Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Rieslingsoße Wein und Brühe aufkochen und bei starker Hitze um 3/4 einkochen. Sahne und Crème double untermixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Februar 2011