

## Zitronen-Sauer-Rahm-Soße

### Für 2 Personen

100 g Zwiebeln      1 Zitrone      50 g Butter  
350 ml Geflügelfond    150 g Crème-fraîche    50 ml Wermut  
Salz Pfeffer, schwarz

Die Zitrone schälen, die Zwiebel abziehen und klein schneiden und in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Mit dem Wermut ablöschen, mit Fond auffüllen und einkochen lassen. Die Crème-fraîche dazu geben und anschließend das Ganze durchkochen, mixen und passieren.

Steffen Henssler am 23. Oktober 2009