

# Buerre blanc oder Buerre rouge

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Diese köstliche, natur belassene französische Soße zu pochiertem Fisch und Geflügel.

## Zutaten

- 2-3 fein geschnittene Schalotten
- 1/4 l Weißwein oder Rotwein
- den Fond von pochiertem Fisch oder Geflügel
- Ev. ein „Spritzer“ Weinessig
- 125g kalte Butter
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schalotten mit dem passierten Pochiersud von Fisch oder Geflügel und dem Wein recht kurz und geschmacklich intensiv reduzieren.

### Schritt2

Die kalte Butter mit dem Schneebesen in kleinen Stücken unterrühren bis eine „sämige“ Konsistenz entstanden ist. Ev. mit Zitrone, Salz und Pfeffer nachschmecken.

### Schritt3

Man kann sie auch mit verschiedenen Kräutern wie Schnittlauch, Sauerampfer, Basilikum, Zitrone, Safran oder einem guten Weinessig geschmacklich verändern

### Schritt4

Herrlich leicht und Natur belassen, allerdings Nichts für Kalorienzähler

**Rezeptart:** Buttermischungen, Buttersaucen **Tags:** beurre blanc

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buerre-blanc-oder-buerre-rouge/>