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/