



Estragon Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu zartem Geflügel, Schweinefilet, Geschnetzeltem oder Pasta

Zutaten

- 400 ml helle Geflügel Brühe
- 4 - 5 Stiele frischer Estragon, grob gehackt, mit 1 El Butter gemischt
- 1 Spritzer frischer Zitronensaft
- 100 ml Sahne
- 100 ml Crème fraiche
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 2 Tl Mehl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in 1 Tl Butter glasig anschwitzen und das Mehl dazu geben. Verrühren, bei kleiner Hitze etwa 1/2 min. "ausschwitzen" lassen.

Schritt2

Die Geflügel Brühe aufgießen, glatt rühren, 4 - 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Sahne und Crème fraiche hinzufügen, salzen, pfeffern und den Zitronensaft zufügen.

Schritt4

Die Estragon Butter mit dem Stabmixer unterheben, auf mixen, nicht mehr kochen lassen.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** estragon, geflügelbrühe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/estragon-sauce/>