



# Sherry - Rahm - Sauce mit Preiselbeeren und Thymian Note

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

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

Passt sehr gut zu einem eleganten Gericht mit zartem Geflügel wie Stubenküken, Hähnchen, Poularden Brust oder Kalbsleber

## Zutaten

- 300 ml brauner Kalbs - oder Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 6 EL trockener Sherry
- 2 EL Preiselbeeren
- 2 EL Creme fraiche
- Etwas frischer, gehackter Thymian
- 1/2 Tl angerührte Speisestärke
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

In die gleiche Bratpfanne oder Bratentopf zunächst den braunen Bratenfond geben, den Bodensatz frei kochen.

### Schritt2

Durch ein feines Küchensieb passieren und mit Creme fraiche verkochen. Ev. leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden, den Sherry, Thymian und die Preiselbeeren dazu geben, nachschmecken.

**Rezeptart:** Braune Soßen **Tags:** schnelle küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sherry-rahm-sauce-mit-preiselbeeren-und-thymian-note/>