

Morchelsauce a la Kronenhalle

½ Zwiebel gehackt in ca 30 gr Butter andampfen
20 gr (eingeweichte) Morcheln dazu geben
mit ca 2 dl Weisswein ablöschen
Beef Stock pot einrühren
auf die hälfte reduzieren
Mit Bamix pürieren
250 ml Rahm dazugeben und dann aufheizen
20 ml (ca 1 Esslöffel) Brandy unerrühren und noch warm servieren