

VORESSEN

an einer weissen Rahmsauce

- 800 g Voressen
- 5 dl Bouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Thymian
- 1 grosse Zwiebel
- 2 dl Weisswein
- 1 El Speisestärke
- 2 dl Rahm



-
- Bouillon mit den Lorbeerblättern und dem Thymian aufkochen.
 - Zwiebel in grobe Würfel schneiden und mit dem Fleisch in die Bouillon geben, aufkochen und abschäumen.
 - Das Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 2½ Stunden schmoren lassen.
 - Fleisch mit einer Drahtkelle herausnehmen und warmstellen.
 - Weisswein in den Fleischsud geben und die Flüssigkeit auf etwa 3 dl einköcheln lassen.
 - Speisestärke in 2 El Fleischsud auflösen und unter Rühren zur Sauce geben.
 - Lorbeerblätter und Thymianzweig entfernen.
 - Sauce mit dem Stabmixer aufrühren und den Rahm dazugeben, nochmals kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen.
 - Fleisch in die Sauce geben, abschmecken und servieren.

Dazu passen

Trockenreis oder Bratkartoffeln

Hinweis

Ist die Sauce immer noch zu dünn, 1 El Speisestärke in etwas Weisswein auflösen und in die köchelnde Sauce rühren.