Rahmsauce

Zutaten für 5 Portionen

- 1 Zwiebel
- ½ Möhre
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Butter
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 2 EL Weizenmehl
- 200 ml Gemüsebrühe (oder Fleischbrühe)

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 10 Minuten

1. Mische die Brühe mit der Milch und der Sahne.
2. Schäle die Zwiebel und die Möhre und schneide sie in kleine Würfel.
3. Gib die Butter in einen kleinen Topf und dünste die Möhren- und Zwiebelwürfel darin goldgelb an.
4. Rühre das Tomatenmark und anschließend das Mehl unter.
5. Gieße gleich die Flüssigkeit an und verrühre alles gut.
6. Lasse die Rahmsauce kurz aufköcheln und püriere sie dann fein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.