

Kartoffelsauce



Zutaten für 2-3 Personen:

1 größere Kartoffel
400 ml Gemüsebrühe
4 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
2 Scheiben Ingwer
1-2 getrocknete Chilischoten
(oder entsprechende Menge
Chiliflocken)
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL braune Butter (optional)
1-2 EL Noilly Prat (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In 400 ml Gemüsebrühe zusammen mit vier Lorbeerblättern, zwei jeweils halbierten Knoblauchzehen und den Ingwerscheiben sowie den fein gehackten Chilischoten etwa 10-15 Minuten kochen. Lorbeerblätter, Knoblauch und Ingwerscheiben wieder entfernen, in einen Mixbecher umfüllen.

2. 150 ml Sahne und optional 1-2 EL braune Butter (ersatzweise flüssige Butter) zugießen. Gründlich mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Eventuell vorhandenen Bratensatz mit Alkohol ablöschen und dann in die Sauce untermischen.

Hinweise:

Diese pfffige Sauce passt zu Fleisch und Fisch gleichermaßen. Besonders auch, wenn als Beilage Nudeln gereicht werden.

Wer die Sauce scharf will, kocht noch eine frische Chilischote kurz mit oder würzt mit noch mehr Chiliflocken.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Grundrezepte, warme Saucen, deutsch

Rezeptanregung: Schuhbeck, BR3 TV, 23.09.2012
Anpassung und Foto: Walter Stand 19.01.2023