

Rezept Bercy Sauce

Rezept Bercy Sauce

Zutaten:

2 Schalotten

0,2 l Hühnerbrühe

1/2 Portion Béchamelsauce

0,2 l trockener Weißwein (Typ Riesling)

1 EL feingewiegte Petersilie

20 gr Butter

Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die feingewiegten Schalotten in Butter anschwitzen, Brühe und Weißwein zugeben und auf die Hälfte einkochen.

Die Béchamel unterarbeiten und feingewiegte Petersilie zugeben.

[Zurück zu den Französischen Rezepten](#)