

CHAMPAGNER *Sauce zu Raclette*

Eine festliche Sauce mit eleganter Note.



Zutaten

- 2 EL Butter
- 1 Tasse Champagner
- 1 Tasse Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

In einem kleinen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Den Champagner hinzufügen und aufkochen lassen. Reduziere die Hitze und lasse den Champagner etwa 5 Minuten lang einkochen. Füge dann die Sahne hinzu und koche die Sauce weiter, bis sie etwas eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wahl der Kräuter hängt auch von persönlichen Vorlieben und dem gewünschten Aromaprofil ab. Experimentiere ruhig mit verschiedenen Kräuterkombinationen, um diejenige zu finden, die am besten zu deiner Champagner-Sauce passt.