

# Morchelsauce



Rezept für Beilage zu Filet Mexicaine, Kalbssteak oder sonstiges Fleisch

## Einkaufsliste

100 g frische Morcheln oder  
20 g getrocknete  
1 Zwiebel  
1 dl Weisswein  
1 EL Cognac  
2 dl Kalbsfond oder  
Bratensauce  
1 dl Saucenrahm  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Bratbutter

## Vorbereiten

Getrocknete Morcheln 2-3 h in Milch einweichen lassen  
Zwiebeln fein schneiden

## Zubereiten

Morcheln gut unter dem Wasser ausspülen und je nach Grösse vierteln  
oder nur halbieren. Ev. nochmals gut spülen.

In Saucenpfanne oder hoher Bratpfanne fein gehackte Zwiebeln  
mit wenig Bratbutter andämpfen

Morcheln begeben und ebenfalls leicht andämpfen.

Mit 2-3 EL der Einweichflüssigkeit sowie 1 EL Cognac ablöschen.

Anschliessend Weisswein dazugeben und auf die Hälfte einkochen.

Kalbsfond oder Bratensauce dazugeben und nur leicht köcheln lassen.

Saucenrahm dazugeben und nach belieben abschmecken.