Sauerampfer-Sauce

Kategorien:	Buffets, Diabetiker, Dips, Fingerfood, Gemüse, Snacks, Soßen, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

40 g Butter
100 g Sauerampferblätter
200 g Schlagobers
Salz
Pfeffer oder Galgant (= ein Ingwergewächs)

Zubereitung

Die Hälfte der Butter in einem Topf zergehen lassen.
Die Hälfte des Sauerampfers dazugeben und andünsten.
Den Schlagobers zufügen und 5 Minuten kochen lassen.
Mit dem Pürierstab pürieren und würzen.
Die restliche Butter in Stückchen schneiden, untermixen und den Topf vom Herd nehmen.
Den restlichen Sauerampfer in feine Streifen schneiden und unmittelbar vor dem Servieren unter die Sauce ziehen, damit er grün bleibt!
Tip: Sauerampfersauce schmeckt zu Fisch oder Geflügel sehr gut!