



Knoblauchsoße

8 Portionen

1 Knoblauchzwiebel

150 ml Geflügelbrühe [Rinderbrühe]

200 ml Sahne

Salz

Alle Knoblauchzehen pellen, halbieren, entkeimen

In einem kleinen Topf die Brühe erhitzen und den Knoblauch darin ganz weich kochen. Knoblauch mit der Brühe durch ein feines Sieb drücken und 2/3 der Sahne zugeben. Soße auf ca. die Hälfte reduzieren und salzen. Dann die restliche Sahne zugeben und mit dem Pürierstab die Soße „hochziehen“. Noch einmal mit Salz abschmecken.