

Zitronengras-Rahm-Sauce mit Frühlingszwiebeln

Zubereitungszeit

25 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 250 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 22 g

Kohlenhydrate: 6 g

Zutaten für 4 Portionen

2 EL	Erdnüsse
2 Stängel	Zitronengras
2 dl	Kalbsfond
3	Frühlingszwiebeln
1 EL	Erdnussöl
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Weissmehl
2.5 dl	Halbrahm



Zubereitung

1. Erdnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Beiseitestellen. Zitronengras in feine Streifen schneiden. Mit Fond aufkochen und ca. 10 Minuten auf 1,5 dl einkochen lassen. Fond absieben. Frühlingszwiebeln längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Etwas für die Garnitur beiseitestellen. Rest im Öl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Mit Mehl bestäuben. Mit dem Kalbsfond ablöschen. Rahm dazugiessen. Unter Rühren zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den beiseitegestellten Frühlingszwiebelstreifen sowie den Erdnüssen servieren.