

Lisi-Sauce (Rahmsauce)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

3 dl Rahm
2 EL (gestrichen) milder Senf
1 EL Zwiebeln gehackt
2 EL Petersilie, gehackt
1 EL Knoblauch, gehackt
1 TL Aromat
100 g Schinken, gehackt
2 EL Weisswein

Zubereitung:

Rahm aufkochen und alle anderen Zutaten dazugeben.

Die Lisi-Sauce kann 2 – 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.