



Pfannegugger-Chuchi

Marsalasauc

2.5 dl Marsala oder roter Portwein
2.5 dl Fleischbouillon
300 g Butter, kalt
Salz, Pfeffer, nach Bedarf



Zubereitung

- Marsala und Bouillon in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, Bratsatz lösen.
- Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen,
- In eine kleine Pfanne absieben, nochmals aufkochen. Hitze reduzieren,
- Pfanne von der Platte nehmen. Butter in Stücke schneiden, portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben.
- Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen; sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist, würzen