

Safransauce

4-Personen

Zutaten:

4 - dl Wasser
1 - dl Weisswein
1 - Päckli Fischrahmsauce (Pulver Fertigprodukt)
1 - dl Rahm
wenig - Safran
etwas - Noilly Prat

Zubereitung:

Wasser, den Weisswein und Noilly Prat und Safran zusammen aufkochen.
Fischrahmsaucenpulver einrühren und gut verrühren.
Zuletzt den Rahm beifügen, verrühren und nicht mehr kochen!