Rahmsauce von Rana Gilgen

Mengen für 20 Personen

passend zu Ravioli

1.5 Liter Halbrahm	
250 g Butter	
376 g Reibkäse	
2.0 g Muskatnuss	
2.0 g Pfeffer	zusammenfügen unter Rühren aufkochen sofort über heisse Ravioli giessen