Rahmsauce von Claudia Mohr

Mengen für 10 Personen
passend zu Ravioli

200 g	Zwiebel
2.0 EL	Öl
2.5 Bund	Peterli
500 g	Fleischboullion
2.5 dl	Halbrahm
0.1 g	Pfeffer
1.0 g	Muskatnuss

Zwiebel schälen ganz fein in Würfel schneiden. Petersilie kalt abbrausen, trockenschütten und fein hacken. Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Fleischbrühe ablöschen. Rahm unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.