

Grüne Sauce als Beilage zu Fleisch (Grilladen etc.)



<i>1 Zwiebel, gehackt</i>	Andünsten.
<i>1 Schalotte, gehackt</i>	
<i>2 Knoblauchzehen, gehackt</i>	
<i>½ KL Bratbutter</i>	
<i>1 KL Mehl</i>	Darüber streuen, kurz rösten.
<i>1.5 dl Weisswein</i>	Ablöschen und einkochen lassen, den aufgelösten Bratensatz des Fleisches beigegeben.
<i>1 dl Bouillon</i>	Beifügen, bis auf 1.5 dl einkochen lassen.
<i>Salz, Pfeffer</i>	Würzen.
<i>1.5 dl Rahm</i>	Beifügen, 5 Min. kochen lassen.
<i>1 Bund Petersilie, gehackt</i>	Beifügen, 1 Min. kochen lassen, evtl. nachwürzen
<i>1 Bund Basilikum, gehackt</i>	und mit dem vorbereiteten Fleisch servieren.
	Eignet sich sehr gut für die Grillparty.
