Morchelsauce

Rezept von V-Kitchen



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	4

Klassische Morchelsauce mit Rahm und Cognac, cremig und intensiv im Aroma. Besonders passend zur Frühlingssaison.

Sauce

1½ EL Butter

100 g Morcheln, längs halbiert, geputzt

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

3½ EL Weisswein

2 EL Cognac

300 ml Rahm

etwas Salz

etwas Pfeffer

Sauce

Butter in einer Bratpfanne erwärmen. Morcheln, Schalotte und Knoblauch bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andünsten. Weisswein und Cognac dazugiessen, etwas einköcheln lassen. Rahm dazugiessen, ca. 5 Minuten einköcheln lassen, bis die Sauce sämig ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps

Statt frische Morcheln können auch getrocknete Morcheln verwendet werden. 20 g getrockneten Morcheln in warmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen lassen. Einweich-Wasser kann durch ein Papierfilter gefiltert werden und einen Teil des Rahms damit ersetzt werden oder eingefroren werden und für eine Pilzsuppe verwendet werden.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.03.2026