Schalotten-Sahnesoße

Zutaten für die Soße:

2 EL Butterschmalz
250g Schalotten, in feine Ringe geschnitten
1 EL körniger Senf
400g Rinder- oder Hühnerbrühe
2 EL Apfelkraut
400g Sahne

Zubereitung:

Butterschmalz in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe zerlassen. Die Schalotten darin in 6-7 Min. weich und goldbraun braten. Senf, Brühe und Apfelkraut einrühren, aufkochen und 1-2 Min. kochen lassen, bis die Mischung leicht eindickt und die Flüssigkeit etwas reduziert ist.
Sahne dazugeben und alles 2-3 Min. weiter einkochen lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz angenommen hat. Mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken und anschließend l EL Butter unterrühren.