Fischsauce für 1 Liter

Fischfond mit Sahne auffüllen und ca. auf 1Liter reduzieren. Dann mit Mehl und Butter binden. Und etwas köcheln lassen das der Mehlgeschmack verfliegt.

|  |  |
| --- | --- |
| Fischabschnitte | 0.5 |
| Zwiebeln | 0.1 |
| Champingon | 0.1 |
| Porree | 0.1 |
| Weißwein | 0.5 |
| Loorbeer | 0.001 |
| Pfeffer weiß g | 0.002 |
| Piment ganz | 0.002 |
| Butter | 0.04 |
| Mehl | 0.04 |
| Sahne | 0.3 |