



## SAUCE EMMI

---

### ZUTATEN

- 100 g Butter
- 1 TL Bouillon
- 2 dl Vollrahm
- ½ TL Curry
- ½ TL Paprika

---

### ZUBEREITUNG

1. Butter während 4 Min. / 70° / Stufe 2 schmelzen
2. Bouillon, Gewürze begeben
3. Sauce während 10 Min. / 80° / Stufe 2 erhitzen, und dabei langsam den Rahm begeben

### TIPP

Die Sauce muss heiss sein, darf aber nicht kochen. Sollte die Sauce gerinnen nochmals etwas Rahm begeben, aber nicht mehr kochen lassen.