

### Weißweinsauce zu Fisch

300 ml Fischfond

100 ml trockenen Weißwein

1 Zwiebel

20g Butter

20g Mehl

100 ml Sahne

Salz Pfeffer, Zitronensaft, Worcester

#### Herstellung:

1. In einem Topf die Zwiebel in der Butter anschwitzen
2. Mit dem Mehl bestäuben und gut durchschwitzen
3. Mit dem Fischfond und Weißwein auffüllen und unter stndigem rhren ca 10 Min kochen lassen
4. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Worcester abschmecken
5. Die Sahne hinzufügen und den Topf von der Flamme ziehen