

Rieslingsauce zum Spargel

Für die Rieslingsauce 1 Zwiebel und 1 kleine Knoblauchzehe fein würfeln und in Butterschmalz wenig schmoren, die Zwiebelwürfel dürfen nicht braun werden, dann Riesling angießen und einköcheln lassen. Zum Schluss creme fraiche unterrühren und die Sauce abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.