

# RAHMSOSSE



10 MIN



5 Portionen

74 kcal /  
Portion

Glutenfrei



Low Carb

## Zubereitung

1. Alle Zutaten außer **MultiTextur** aufkochen.
2. **MultiTextur** hinzugeben und mithilfe eines Stabmixers 1 Minute auf höchster Stufe mixen.

### Tipp:

Die Soße kann mit Kräutern nach Belieben verfeinert werden. Wenn die Farbe etwas zu hell ist, kann nach Bedarf etwas **ApfelCouleur** hinzugeben werden.

## Zutaten

- 2 Gläser Geflügelfond á 200 g
- 100 g Schlagsahne 30 % Fett
- 2 EL **MultiTextur**