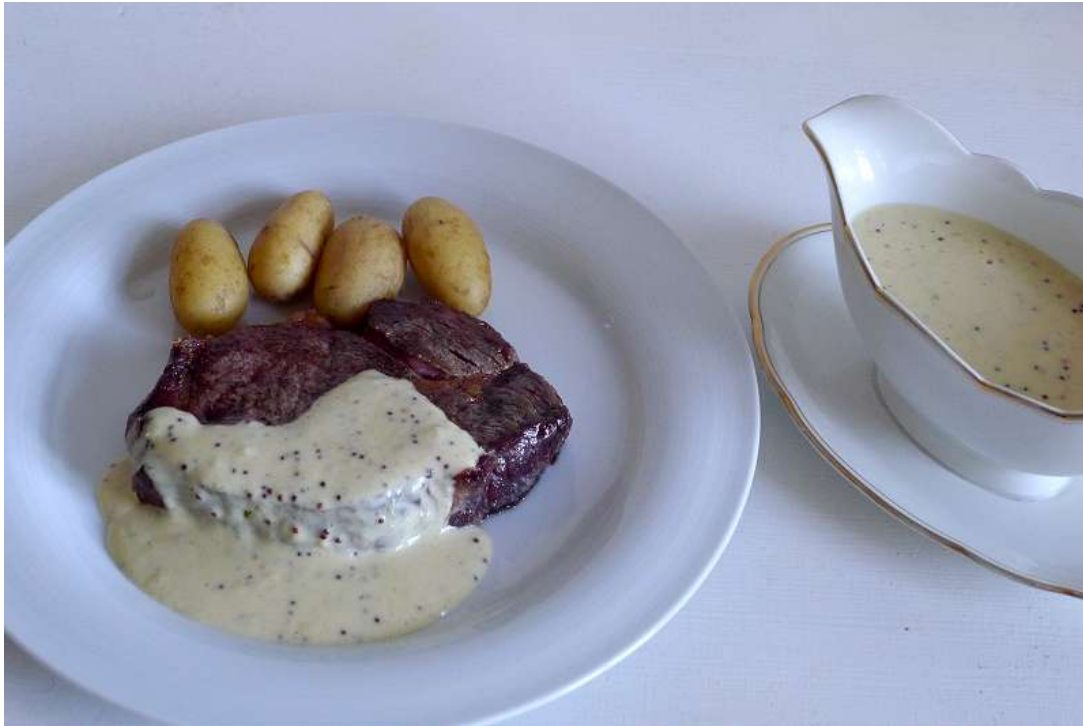


Senf-Sahnesauce mit Zitronenschalenabrieb

by Andreas - Sonntag, Juli 08, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/senf-sahnesauce-mit-zitronenschalenabrieb/>



Hier eine Senfsauce, die mit ihrem frischen Zitronengeschmack schlichtweg zu allem passt: gebratenem oder gekochtem Fleisch oder Fisch. Auch als Dressing für Salate. Ein echter Allrounder.

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

1 TL Speisestärke

3 TL scharfer Senf

½ TL braune Senfkörner

1 EL Zitronensaft

1 TL abgeriebene Zitronenschale

Zucker

Pfeffer

Salz

Die Gemüsebrühe erhitzen. Dann die vorher in ein wenig Wasser aufgelöste Speisestärke und die Sahne dazugeben und ca. 3 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Nun den Senf, die Senfkörner, die abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft beifügen. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken und nochmals 3 Minuten köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:

Tomaten-Basilikumsauce

Eine schnell und einfach herzustellende Salat- oder Nudelsauce. Passt aber auch prima zu g...

Orangen-Zitronen-Hollandaise

Besonders zur Spargelzeit sind die Regale der Supermärkte voll von Packungen mit Sauce Hollanda...

Buttersauce Café de Paris (eine Annäherung)

Im Genfer Restaurant „Café de Paris“ wird das Entrecôte mit dieser weltberühmten Butt...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station