

## Senfsauce

by Andreas - Sonntag, Mai 14, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/senfsauce/>



Eine schöne Senfsauce kann so manchem langweiligen Stück gebratenem Fleisch oder Fisch richtig Leben einhauchen. Schnell herzustellen, aber Vorsicht beim Senfpulver. Besser erst einmal sparsam verwenden.

**100 ml Gemüsebrühe**

**100 ml Schlagsahne**

**2 TL scharfer Senf**

**1 TL Senfpulver**

**1 TL Mehl**

**20 gr. Butter**

**2 TL Zitronensaft**

**Zucker**

## Salz

Die Gemüsebrühe und die Sahne aufkochen und ca. 3 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Dann das Mehl mit einem Sieb über der Flüssigkeit verteilen und mit einem Schneebesen verrühren. Nun das Senfpulver, den Senf, den Zitronensaft und die Butter dazugeben. Weitere 3 Minuten köcheln lassen. Gut umrühren und mit Zucker und Salz abschmecken.

## Weitere Empfehlungen:

### Joghurt-Orangensauce

Einfach und schnell herzustellen. Passt zu Salaten und gebratenem Rindfleisch und Fisch.

...

### Kartoffel-Olivensalat

Kaum ein Gericht gibt es in so vielen verschiedenen Varianten wie den Kartoffelsalat. In D...

### Korianderpesto

Diesmal hatte mein kleiner Asia-Laden ein besonders großes Bund Koriander im Angebot. Eigentlic...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station