

## Meerrettich-Rezepte – 7 pikante Ideen



**Meerrettich** ist definitiv das schwerste Wort, dass ich seit langem geschrieben habe. Wie viele Wörter gibt es, die 3 Mal doppelte Buchstaben hintereinander haben? Wirklich verrückt, aber hindert mich auf keinen Fall daran, ein paar **Meerrettich-Rezepte** für dich zusammenzustellen. Da stellst sich auch gleich die Frage: **Wie kann man Meerrettich am besten essen?** Denn die weiße Wurzel sieht zwar harmlos aus, ist aber ganz schön **pikant** unterwegs! Daher ist sie mehr als Ergänzung zu einem Gericht einzusetzen oder als **Würzpaste** zu gebrauchen. Du kannst den Meerrettich auch pürieren und z.B. in Eiwürfelformen **portionsweise einfrieren**. Nach dem Auftauen und der weiteren Zubereitung **verliert** er jedoch etwas an **Schärfe** und **Aroma**. Trotzdem super praktisch und du hast immer was auf Vorrat. Also Schürze um, Sparschäler in die Hand und ran an die Wurzel!

### Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichschaum

Rindercarpaccio ist ein italienischer Klassiker. Aber hast du mal das Gemüse-Pendant probiert? Erdige Rote Bete, die in hauchdünne Scheiben geschnitten wird, damit die Süße der Knolle mit der Schärfe des Meerrettichschaums auf deiner Zunge Tango tanzen kann. Die perfekte Vorspeise für ein sommerliches Gartendinner bei Sonnenuntergang. [Zum Rezept](#)



Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichschaum

### Meerrettich-Dip

Du bist noch auf der Suche nach einem Dip für deine Snacks? Joghurt-Dip und Hummus langweilen dich? Dann traue dich an den Meerrettich-Dip! Seine Schärfe pustet dir die Langeweile aus dem Gaumen. Die fluffige Creme passt hervorragend zu Gemüsesticks, die du auch zwischendurch mal naschen kannst. [Zum Rezept](#)



Meerrettich-Dip

### Sauerkraut-Bratlinge mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

Jetzt wird's knusprig! Ganz ehrlich: Gibt es etwas

## Meerrettich-Rezepte – 7 pikante Ideen

Schöneres, als den Duft von brutzelnden Bratlingen? Mit den Sauerkraut-Bratlingen hast du mal andere Gemüse-Puffer in deiner Pfanne, als Kartoffel- oder Zucchini-Puffer. Dazu etwas Lachs und natürlich einen deftigen Löffel Sahnemeerrettich und fertig ist dein Feierabendgericht. [Zum Rezept](#)



[Sauerkraut-Bratlinge mit Lachs und Sahnemeerrettich](#)

### Sahnemeerrettich

Bei Oma stand immer ein kleines Gläschen Sahnemeerrettich auf dem Tisch. Sie hat die Creme auf jede Schnitte geschmiert, bis aufs Marmeladenbrot. Da war sie dann doch konsequent. Aber eine leckere Lachsstulle ohne Sahnemeerrettich? Das gab's nicht und wird es auch nicht geben. Mach dir auch mal wieder ne Brotzeit! [Zum Rezept](#)



[Sahnemeerrettich](#)

### Meerrettichsuppe

Schnelles Süppchen gefällig? Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, dann heizt dich diese Suppe wieder auf. Denn die Schärfe bringt deinen Körper auf Trab. Mit Kartoffeln und einem kräftigen Schuss Sahne, kannst du gar nicht genug bekommen. Du brauchst noch was zum Knuspern? Dann brat dir noch ein paar würzige Baconstreifen dazu an! [Zum Rezept](#)



[Meerrettichsuppe](#)

### Wirsingroulade in Meerrettichsauce

Ran an die Rouladen – jetzt werden Wirsingblätter eingerollt! Aber vorher kommt noch eine würzige Füllung aus feinem Tatar ins grüne Blatt. Zahnstocher oder Garn? Nimm das, was gerade in deiner Küchenschublade zu finden ist! Und während die Wirsingrouladen garen, kannst du noch schnell eine cremige Meerrettichsauce dazu machen. Denn, was wäre ein gefülltes Röllchen ohne Sauce? [Zum Rezept](#)

## Meerrettich-Rezepte – 7 pikante Ideen



Wirsingroulade in Meerrettichsauce

### Meerrettichsauce

Der Sonntagsbraten bekommt Gesellschaft. Und zwar von aromatischen, gelbgoldenen, dampfenden Kartoffeln und dem Highlight, das alles auf dem Teller überstrahlt: Meerrettichsauce! Mit seiner feinen, pikanten Würze schmiegt sich die cremige Sauce um Kartoffeln und Co. Also bereite doch mal wieder ein Festmahl zu und überzeuge mit der weißen Wurzel! [Zum Rezept](#)



Meerrettichsauce