

Meerrettichsauce

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Kartoffeln schon garen noch schnell die Sauce anrühren und alles zusammen, als echten "Sonntagsteller" schlemmen.

- 1 -

Meerrettich putzen und ca. 3 EL fein reiben.

- 2 -

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl mit einem Schneebesen einrühren und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten leicht anrösten. Dabei stetig weiter rühren.

- 3 -

Nach und nach erst mit Brühe, dann mit Sahne aufgießen und unter stetigem Rühren ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

- 4 -

Geriebenen Meerrettich unter die Sauce rühren und mit Senf, Muskat, Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sauce ca. 3 Minuten weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Sauce

50 g Butter
1 Esslöffel Mehl
250 ml Gemüsebrühe (optional: Fond vom Tafelspitz)
100 ml Sahne
100 g frischer Meerrettich
1 Esslöffel Senf (mittelscharf)
1 Prise(n) Muskatnuss
1 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft

Zum Servieren (optional)

Tafelspitz
Kartoffeln

Das absolute Muss zu selbstgemachtem Tafelspitz?
Richtig: Cremige **Meerrettichsauce**! Am besten passt die zu deinem zarten Rindfleisch, wenn du sie direkt aus dem Gewürzfond ansetzt, in dem du dein Stück Tafelspitz gegart hast. Dazu gehört in die **klassische Mehlschwitze** natürlich **frisch geriebener Meerrettich** für die typische Schärfe, ein Schuss **Sahne** für die Cremigkeit und zum Verfeinern ein Klecks **Senf**. Während Rindfleisch und