

Senfsauce

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Für die Sauce Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren. Gemüsebrühe erwärmen und nach und nach bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren dazugeben und alles glattrühren. Sahne unterrühren und Sauce 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

- 2 -

Sauce mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Optional: Petersilie oder Dill von den Stielen zupfen, fein hacken und unterrühren.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Senfsauce

3 Esslöffel Butter
3 Esslöffel Mehl
200 ml Sahne
250 ml Gemüsebrühe
4 Esslöffel Senf
1/2 Esslöffel Dijon-Senf
1 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer
Optional: etwas Petersilie oder Dill

Die beste Sauce zu hellem Fisch und wachweichen Eiern mit Kartoffeln? Ganz klar: **Senfsauce!** Egal ob für Senfeier oder andere Klassiker der Deutschen Küche – mit einer guten, selbstgemachten Senfsauce machst du eigentlich nie etwas verkehrt. Eine schnelle Mehlschwitze, aufgegossen mit etwas Sahne und abgeschmeckt mit Senf und ein paar Gewürzen. Fertig ist die cremigste Senfsauce, die je auf deinem Teller gelandet ist. Also ab mit dir in die Küche und probier sie aus!

- 1 -