Senfsauce

Cremig. Sämig. Gelb. Senfsauce ist perfekt, um Gerichte zu verfeinern. Ob zu Hamburger Pannfisch oder als Basis für Eier in Senfsauce – diese Köstlichkeit schmeichelt deinem Gaumen. Ich mache sie auf Basis einer Mehlschwitze und verfeinere sie mit Dill. Du kannst hier aber auch andere Kräuter verwenden und die Soße nach deinem Geschmack abwandeln.

Senfsauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4-6 Portionen): 75 Gramm Zwiebel | 30 Gramm Butter | 2 Esslöffel Mehl | 2 Esslöffel Senf | 400 Milliliter Sahne (für eine leichtere Sauce kannst du auch die Hälfte durch Milch ersetzen) | 1 Teelöffel Dill | 0,5 Teelöffel Salz

Senfsauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (5 Minuten): 1. Zwiebel schälen, sehr fein hacken und in Butter glasig braten. 2. Mehl einrühren und mit Sahne ablöschen. 3. Sauce aufkochen, bis sie andickt, dann mit Salz und Dill abschmecken. 4. Bis zum Servieren warm stellen.

Jetzt noch mehr Saucen-Rezepte, mehr Hausmannskost-Gerichte und weitere Rezepte mit Senf entdecken!

Nährwerte/Portion: 251 Kalorien | 24,3 Gramm Fett | 5,3 Gramm Kohlenhydrate | 2,4 Gramm Eiweiß