

Meerrettich – Soße nach Urloffener Art

Zutaten für 4 Personen:

150g geriebener Meerrettich

50g Butter

4 Esslöffel Mehl

¾ l Fleischbrühe

1/8 l süßer Rahm

Salz und Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Mit Butter und Mehl bereiten Sie eine helle Mehlschwitze, löschen diese mit kaltem Wasser ab und füllen mit der Fleischbrühe auf. Geben Sie den geriebenen Meerrettich dazu und lassen das Ganze leicht aufkochen. Nun rühren Sie den Rahm dazu. Nochmals leicht aufkochen lassen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Serviervorschlag:

Servieren Sie die Meerrettichsoße mit Sauerkraut, Kartoffeln und gekochtem Speck.

Sie werden begeistert sein.

Guten Appetit!