

Senfsauce - Würzige Senef - Salse Vonne Dijon

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter
40	Gramm	Mehl
1/2	Ltr.	Fischbrühe
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Weinessig
2	Essl.	Kräutersenf
2	Essl.	Sahne

Anleitung:

Aus Mehl und Butter eine ganz helle Mehlschwitze bereiten, der man unter ständigem Schlagen mit einem Schneebesen die Fischbrühe zugiesst, bis die Sauce cremig ist. Butter, Weinessig, Senf und Sahne vermengen und zur Sauce geben. Mit dem Schneebesen kräftig durchschlagen, kurz aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen. In einer vorgewärmten Sauciere servieren.