

Britische Senf Sauce

- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Kurzgebratenem und Roastbeef

Zutaten

- 250 ml Rindfleischbrühe
- 4 El englisches Senfpulver (Colemans)
- 1 El gelbe Senfkörner
- 75 ml Creme fraiche
- 50 ml flüssige Sahne
- 2 Eigelbe
- 2 El Butter
- Etwas Zitronensaft, Worcestershire Sauce, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Senfpulver und die Senfkörner mit der Butter kurz aufschäumen lassen und die Rindfleischbrühe aufgießen, ca. 5 min. leise köcheln, reduzieren lassen.

Schritt2

Creme fraiche und die Sahne dazu geben, mit Zitronensaft und Worcestershire Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken, weiter etwas reduzieren lassen.

Schritt3

Die Eigelbe mit etwas flüssiger Sahne verklappern und zum Ansatz geben, etwas "dicklich" werden lassen, aber nicht mehr kochen .

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** roastbeef, senf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/britische-senf-sauce/>