



# Gloucester Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Very british, zu kaltem Braten, Räucherfisch und Aspikgerichten

## Zutaten

- 125 g Mayonnaise, Gekonntgekocht Basis Rezept
- 1 Spritzer Worcester Soße
- 1 Tl Zitronensaft
- 50 g Crème fraîche
- 1/2 Tl englisches Senfpulver (Colemanns Mustard, oder scharfer deutscher Senf)
- 50 g frischer Fenchel, in Salzwasser kurz blanchiert
- Das dazugehörige Fenchelgrün, gehackt
- Salz, etwas Cayenne Pulver, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Fenchelwürfel in wenig Salzwasser, für die Einlage, kurz für 2 min. blanchieren, auf einem Küchensieb abgießen.

### Schritt2

Das Fenchelgrün (Falls vorhanden) fein hacken.

### Schritt3

Die Mayonnaise mit Crème fraîche verrühren, mit Salz, englischem Senfpulver etwas Cayenne Pulver nach eigenem Geschmack und (wie könnte es anders in der englischen Küche sein) mit Worcester abschmecken.

### Schritt4

Die Fenchelwürfel und das Grün unter rühren.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen **Tags:** braten, räucherfisch

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