

Ingwer - Zitronengras - Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gebratenem oder pochierten Fisch oder Fisch - Fondue

Zutaten

- 2 Ingwerstücke in Sirup eingelegte, fein gehackt
- 1 Walnuss großes Stück frischer Ingwer, gerieben
- 1 EL Zitronensaft
- TL gemahlenes Zitronengras aus dem Gewürzregal
- 250 g gute Mayonnaise
- 20 ml Reis Wein oder weißer Aceto Balsamico
- Cayennepfeffer, Curry, Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Den frischen Ingwer fein reiben und mit allen anderen Zutaten und der Mayonnaise verrühren.

Schritt2

Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Curry nach eigenem Geschmack nach schmecken.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

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