



Meerrettich Sauce, althergebracht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gekochtem Rindfleisch wie Tafelspitz oder Rinderzunge

Zutaten

- 1/2 l Rindfleischbrühe
- 3 El frischer, geriebener Meerrettich oder
- 1 kleines Glas Meerrettich aus dem Supermarkt
- 1 Tl Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 1/2 gehäufte El Mehl
- Saft 1/2 Zitrone
- 1/2 Becher Crème fraîche oder Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brühe des gekochten Rindfleisches passieren.

Schritt2

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen und das Mehl verrühren, etwas bei mäßiger Hitze "ausschwitzen" lassen.

Schritt3

Den Topf zurück ziehen, den Fond und Creme fraîche aufgießen und mit dem Schneebesen glatt rühren.

Schritt4

4 - 5 min. leise köcheln lassen, herzhaft würzen, Zitronensaft und den Meerrettich zufügen.

Schritt5

Reichlich über das Rindfleisch oder die Zunge geben.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** Meerrettich, Rinderzunge, Sauce, tafelspitz

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