

# 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/>