

Orangen - Sherry - Sauce

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

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

Passt gut zu kaltem Geflügel, hellem Fleisch, Blattsalaten oder auch Fondue

Zutaten

- 1/8 l Mayonnaise, siehe Grundrezept Gekonntgekocht
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 El Orangensaft und etwas Abrieb
- 1 Tl Zitronensaft
- 2 El trockener Sherry
- 1/2 Tl Senf
- Salz, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mayonnaise mit dem Zitronensaft, Orangensaft, Abrieb, Senf und dem Sherry verrühren und mit Salz, etwas weißem Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise Zucker pikant abschmecken; kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen, Salatsoßen

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