

Preiselbeer - Meerrettich Sauce

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

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

Skandinavisch, hervorragend zu edlem, geräuchertem Fisch oder auch für Fondue

Zutaten

- 4 El frisch geriebenen Meerrettich
- (Geht auch mit Sahne Meerrettich aus dem Supermarkt)
- 3 El Preiselbeer Marmelade, besser kalt gerührte Preiselbeeren
- 1 Tl Senf
- 1 Tl Zitronensaft
- 80 ml geschlagene Sahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Preiselbeeren, Senf, Zitronensaft und den Meerrettich verrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben, mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** fondue, skandinavisch

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