

Senf - Sauce



- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

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

Senf gehört in die Küchen dieser Welt - auch als Senf Sauce. Es gibt ihn glatt oder körnig, scharf oder süß, fruchtig, pur oder mit Kräutern. Unser Senf-Rezept überzeugt mit einer **süßlich-milden Schärfe** und einer **cremigen Konsistenz**. Mit diesem selbstgemachten Senf-Rezept verleihen Sie ihren Gerichten den besonderen Pfiff und überraschen ihre Gäste. Der Senf passt **hervorragend zu Kartoffeln, Fleisch, harten Eiern, Pasta** und vielem mehr! Insbesondere (geräuchertem) Fisch verleiht die aromatische Senf Sauce eine schmackhaft-feine Note! Wie auf dem Bild zu sehen, kann die Senf Sauce wunderbar zu kalten Fischgerichten gereicht werden, wie etwa einem leckeren Hering.

Zutaten

- 2 El Mehl 405, gesiebt
- 3 El kalte Butter
- 600 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 50 ml Sahne

- 50 ml Sahne Creme fraiche
- 1 - 2 Eigelbe mit etwas Sahne verquirlt
- 2 Tl grober Senf
- 3 Tl scharfer Senf
- 1 / 2 Beet Gartenkresse, grob gehackt
- Salz, Zucker nach Geschmack, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

2 El Butter zerlassen und mit dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen, etwas schwitzen lassen. Mit der Gemüse- oder Fleischbrühe, Sahne und Crème fraîche aufgießen, glatt verrühren, 15 min. leise köcheln lassen, bis der Mehl Kleber ausgekocht ist.

Schritt2

Beide Senfsorten dazu geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter und die Kresse mit dem Schneidestab unter mixen.

Rezeptart: Deutsche Küche, Schnelle Rezepte, Sonstige Soßen, Soßen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)173
- KH (g) 7,2
- Eiweiß (g) 3,7
- Fett (g) 14,52
- Ballast (g)2,1

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