

Honig-Senf-Sauce

Tolles Rezept zu Lachs, Faschiertem oder gegrilltem Gemüse: die feine Honig-Senf-Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

110 g	Sauerrahm
1 TL	Honig
1 TL	Senf
1 Prise	Salz

Zubereitung

- 1. Für die **Honig-Senf-Sauce** zunächst den Honig, Senf und Salz vermischen und mit einem Löffel gut verrühren.
- 2. Als nächstes den Sauerrahm untermischen und kurz verrühren, aber darauf achten das er schön cremig bleibt und nicht zu dünnflüssig wird.

Tipp

Senfkörner als Garnierung für die Honig-Senf-Sauce verwenden.