Dillsauce

Die feine Dillsauce schmeckt frisch und lecker. Das Rezept passt besonders gut zu Fleisch und Fisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

20 g	Butter
2 EL	Zwiebel
20 g	Mehl
100 ml	Sauerrahm
60 ml	Schlagobers
4 EL	Dillspitzen
1 Prise	Zucker
250 ml	Rindsuppe
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weiß)
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Der Klassiker zu Fischgerichten ist die **Dillsauce**. Zuerst die Dillspitzen fein hacken.

2. Rindssuppe in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Drittel der Dillspitzen zufügen und rund 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb geben und den Sud auffangen.

3. In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Mehl rösten.

4. Den Sud des Dills mit in die Pfanne geben und alles mit einem Schneebesen verrühren. Nun Schlagobers einrühren und weitere 10 Minuten köcheln.

5. Das Gemisch mit einem Pürierstab vermischen und nochmals durch ein Sieb geben.

6. In die Dillsauce Sauerrahm einrühren und den Rest der Dillspitzen hinzufügen. Abschließend mit Salz wie auch weißem Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Muskatnuss würzen.

Tipp

Die Dillsauce kann auch Grillgerichten den besonderen Geschmack verleihen.