Dillsoße

Eine feine Dillsoße schmeckt zu vielen Gerichten. Dieses Rezept hierfür stammt aus der Kärntner Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

40 g	Butter
10 EL	Dillkraut
40 g	Mehl
480 ml	Rindsuppe
1 Prise	Salz
140 ml	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für die Dillsoße die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl hineinrühren. Mit Suppe aufgießen und einmal aufkochen lassen.

2. Dillkraut waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zusammen mit dem Sauerrahm in die Suppe geben. Alles gut umrühren und kräftig salzen.

Tipp

Die Dillsoße passt zu Fisch- und Fleischgerichten oder Salaten.