

# 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    | <a href="#">Honig</a> |
| 1 TL    | <a href="#">Senf</a>  |
| 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.