

## Meerrettichsauce

Mit dem Rezept für eine Meerrettichsauce verleiht man vor allem Fischgerichten eine ganz besondere Note. Schmeckt einfach traumhaft und gelingt bestimmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

20 g	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Mehl
250 ml	Milch
250 ml	Fleischbrühe
40 g	Meerrettich (frisch gerieben)
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für die **Meerrettichsauce** zuerst Butter in einen Topf geben und zergehen lassen. Anschließend Mehl zufügen und kräftig einrühren. Dann mit der Milch ablöschen, dabei kräftig mit einem Schneebeseniterrühren.
2. Nun die Fleischbrühe zugeben und einmischen. Die Hitze auf niedrige Temperatur reduzieren und die Sauce für etwa zehn Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
3. Währenddessen den Meerrettich schälen und fein reiben. Den Meerrettich dann in die Sauce einrühren und alles nochmals kurz aufkochen lassen.
4. Zuletzt mit Salz und Zucker abschmecken, gleich heiß servieren.

## Tipp

Die Meerrettichsauce passt auch hervorragend zu Tafelspitz mit Erdäpfeln. Auch andere Fleischgerichte wie Steaks schmecken mit dieser Sauce einfach super.