

# Merrettich-Preiselbeer-Sauce

Mit dem Rezept für eine Merrettich-Preiselbeer-Sauce lässt sich ein leckerer Dipp zaubern, der feurig, fruchtig und erfrischend zugleich ist. Gleich ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

3 EL	<a href="#">Preiselbeerkompott</a>
3 EL	Meerrettich
1 Schuss	Zitronensaft
1.5 EL	<a href="#">Senf</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
60 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für die **Merrettich-Preiselbeer-Sauce** als Erstes das Preiselbeerkompott, den Meerrettich, den Senf und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und gut durchrühren.
2. Danach den Schlagobers in einer weiteren Schüssel mit einem Handrührgerät steif schlagen. Den Schlagobers dann unter die Meerrettich-Preiselbeer-Sauce heben und vorsichtig einrühren. Den Dipp noch weiter kühl stellen oder gleich servieren.

## Tipp

Die Merrettich-Preiselbeer-Sauce wird ein bisschen milder, wenn der Meerrettich durch Schlagobersmeerrettich ersetzt wird, dann ist der Dipp nicht mehr ganz so scharf. Die Sauce passt hervorragend zu geräuchertem Fisch oder zu gekochtem Schinken. Wenn es mal schnell gehen soll, kann man Sauerrahm mit Oberskren aus der Tube mit 2-3 Teelöffel Preiselbeerkompott vermischen, schmeckt auch sehr lecker, und passt hervorragend zu Gegrilltem und Raclette.