

# Schnelle einfache Senfsauce

Wer sich eine schnelle einfache Senfsauce zubereiten kann, kann sich im Handumdrehen ein leckeres Gericht zaubern. Das Rezept für die Sauce gibt es hier!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

40 g	Margarine (oder Butter)
40 g	Mehl
500 ml	<a href="#">Brühe</a> (oder Milch)
3 EL	<a href="#">Senf</a>
1 Schuss	Zitronensaft (oder Essig)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für eine schnelle einfache Senfsauce die Margarine (oder Butter) in einem Topf zerlassen und das Mehl einrühren. Mit Brühe und/oder Milch ablöschen und glatt rühren. Senf unterrühren, mit Zitronensaft (oder Essig), Salz und Zucker abschmecken und servieren.

## Tipp

Die schnelle einfache Senfsauce passt wunderbar zu ein paar hartgekochten Eiern oder frischem Fisch mit Kartoffeln.