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	Brühe (oder Milch)
3 EL	Senf
1 Schuss	Zitronensaft (oder Essig)
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker

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.