Senfsauce

Die schnelle Senfsauce mit diesem Rezept ist ein richtiges Allroundtalent und schmeckt zu Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

3 EL	Bratensaft
2 TL	Mehl
1 Schuss	Milch
1 TL	Senf
100 g	Butter

Zubereitung

1. Für diese **Senfsauce** das Fett (Butter) in einem kleinen Topf schmelzen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, dann die Milch aufgießen.

2. Zum Schluss Bratensaft und Senf einrühren, fertig!

Tipp

Wenn Fleisch gebraten wird, lässt sich aus dem Bratensaft die Senfsauce direkt im Anschluss zubereiten. Sie passt auch zu Gegrilltem und Eiern.