

Björn Freitag: Meerrettich-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-meerrettich-sauce

Zutaten:

- 500 ml Kalbsfond
- ½ Zwiebel
- 1 gehäufte EL Meerrettich
- 2 EL Sahne
- 2 EL Essig
- Zitronenschale ¼ Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln, in Olivenöl anschwitzen und mit dem Fond ablöschen. Das Ganze um ca. die Hälfte einkochen lassen. Zitronenzesten, Meerrettich und Essig dazugeben. Mit der Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Tipp:

Wem die Sauce noch nicht dick genug ist, lässt sie noch einige Zeit einkochen. So gelingt die perfekte Sauce auch ohne Saucenbinder.

Rezepte: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 28.10.2016

Episode: Auf die Sauce kommt es an! Björn Freitags Saucen-Einmaleins